

La recette de la morue à la tomate selon Mémé Anna

Ingrédients:

Morue sèche

Tomates fraîches bien mûres ou en boîte

Oignons

Prendre une demie morue sèche moyennement épaisse que l'on aura pris soin de faire dessaler, coupée en morceaux.

Passer ces morceaux dans la farine, secouer pour enlever l'excédant, les faire frire, laisser en attente.

Couper les oignons en lamelles, les faire cuire à feu doux dans l'huile d'olive; Ils doivent être fondants, les retirer.

Ajouter les tomates pelées, épépinées et écrasées ou mixées selon les goûts, les faire un peu réduire puis ajouter les oignons et terminer la cuisson.

Verser le tout sur les morceaux de morue.

Morue à la tomate

Morue sèche
Tomates fraîches bien mûres ou en boîte
oignons.

Prendre une demi morue sèche
moyennement épaisse que l'on aura pris soin
de faire dessaler, coupée en morceaux.

Passer ces morceaux dans la farine
secouer pour enlever l'excédent. Les faire frire
laisser en attente.

Couper les oignons en lamelles, les
faire cuire à feu doux dans de l'huile d'olive
ils doivent être fondants. Les retirer.

Ajouter les tomates pelées, épépinées
et écrasées ou mixées selon les goûts, les faire
un peu réduire puis ajouter les oignons et
terminer la cuisson.

Verser le tout sur les morceaux
de morue.



Morue séchée telle que trouvée sur le marché de Croix-Rousse (Lyon) Etablissements Maman-Olives.