

## **ZUPPA DI NATALE**

Ingredienti: Baccalà dissalato, broccoli di Natale lessati, cavolfiore lessato, pinoli, uva passa ammollata in acqua calda, noci, pomodoro, aglio, sale e olio.

Preparazione: In un tegame soffriggete aglio e olio, quindi aggiungete il baccalà, i broccoli di Natale, il cavolfiore, i pinoli, l'uva passa, le noci e un po' di salsa di pomodoro. Aggiustate di sale e fate cuocere il tutto per almeno 40 minuti. Servite ben caldo.