

SECONDI DI PESCE

Baccalà alla vicentina (versione 2)

Tradizione: Provincia di Vicenza, Veneto

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Stoccafisso	800 g
Cipolle	400 g
Acciughe sotto sale	3
Farina bianca	
Formaggio grattugiato	
Prezzemolo	
Aglio	
Olio d'oliva	
Latte	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mettere lo stoccafisso in acqua fredda ad ammorbidire per almeno 7 giorni, cambiando spesso l'acqua. Trascorso questo tempo, spellarlo e togliere lisca e spine.
- 2 Quindi lavare e diliscare le acciughe e tritarle col prezzemolo. Fare soffriggere in olio le cipolle e l'aglio tritati.
- 3 Appena saranno dorate aggiungere le acciughe e il prezzemolo lasciando il tutto sul fuoco per pochi minuti.
- 4 Passare una parte del composto sullo stoccafisso, infarinarlo e cospargerlo di formaggio grattugiato, sale e pepe; quindi chiuderlo a metà pressandolo un poco.
- 5 Così farcito tagliarlo a fette dello spessore di circa 5 cm, infarinarlo e passarlo nuovamente nel formaggio.
- 6 Sistemarlo quindi in un tegame con dell'olio, versarvi sopra il soffritto rimanente, altro olio e il latte, ricoprendolo completamente. Cuocere a fuoco lento, evitando di mescolare, per circa 4 ore.