

SECONDI DI PESCE

Baccalà alla vicentina (versione 3)

Tradizione: Provincia di Vicenza, Veneto

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Stoccafisso (ragno)	500 g
Cipolle bianche (o cipolle bionde)	250 g
Olio d'oliva	12 cucchiari
Latte	
Acciughe dissalate diliscate	2
Aglione tritato	1 spicchio
Prezzemolo tritato	1 manciata
Farina bianca	
Formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Battete a lungo lo stoccafisso per romperne le fibre, mettetelo a bagno in acqua fredda per almeno 2 giorni cambiando l'acqua un paio di volte.
- 2 Scolatelo, squamatelo, apritelo dalla parte del ventre, togliendo lisce e pinne.
- 3 Soffriggete in un tegame con 5 cucchiari d'olio le cipolle affettate, appena appassite, unite il trito di acciughe, prezzemolo e aglio e insaporite, sempre a fuoco bassissimo.
- 4 Distribuite una parte di questo composto sullo stoccafisso aperto, cospargete con formaggio grattugiato, salate e pepate. Richiudete il pesce, tagliatelo a pezzi di circa 4 dita e infarinateli.
- 5 Ungete una casseruola, meglio se di coccio, disponete i pezzi di baccalà accostati, mettete il rimanente composto e versate l'olio e il latte necessario per coprire il tutto; salate e pepate.
- 6 Cuocete a calore dolcissimo finché il latte sarà tutto concentrato, di tanto in tanto scuotete la casseruola senza rimescolare. Servite con polenta appena fatta o con fette

di polenta abbrustolite.