

SECONDI DI PESCE

Baccalà mantecato (versione 3)

Tradizione: Provincia di Venezia, Veneto

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Stoccafisso già ammollato	800 g
Aglio	
Prezzemolo	
Alloro	
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Mettete lo stoccafisso in una casseruola, ricopritelo di acqua e fatelo cuocere per circa 30 minuti, schiumando appena inizia la bollitura.
- 2 Togliete pelle, lisce e spine; riunite la polpa in un recipiente alto e stretto, con una foglia di alloro e uno spicchio d'aglio che, volendo, toglierete alla fine.
- 3 Lavorate lo stoccafisso con un cucchiaio di legno, energicamente, facendovi cadere a filo l'olio d'oliva. La quantità di olio dipenderà dalla capacità di assorbimento del pesce.
- 4 Il composto diventerà cremoso e 'mantecato'. Salate e pepate ed aggiungete un trito di prezzemolo.
- 5 La fatica non indifferente richiesta da questa preparazione può essere evitata usando un frullatore, meglio se a immersione.