

SECONDI DI PESCE

Stoccafisso all'anconetana

Tradizione: Provincia di Ancona, Marche

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Stoccafisso di 2500 g battuto, ammollato e scolato	1
Acciughe sotto sale	200 g
Patate	2500 g
Pomodorini Pachino	600 g
Cipolla	1
Aglione	6 spicchi
Prezzemolo	1 mazzo
Rosmarino	alcuni rametti
Capperi	1 pugno
Olive nere	2 manciate
Vino bianco secco	50 cl
Olio d'oliva extra-vergine	100 cl

Preparazione

- 1 Aprite lo stoccafisso, diliscatelo e tagliatelo a pezzi regolari di circa 10 centimetri di lato. Sbucciate e tagliate a grossi spicchi le patate.
- 2 Con la cipolla, l'aglio, il prezzemolo, il rosmarino, i capperi, le acciughe (dissalate e diliscate) preparate un battuto finissimo e diluitelo con l'olio d'oliva extra-vergine.
- 3 Sistemate sul fondo di una pentola uno strato di canne di bambù, che impedirà al pesce di attaccare.
- 4 Mettete poi uno strato di stoccafisso (con la pelle rivolta verso il basso), uno di pezzi di patate, un altro di pesce e continuate a strati intervallando con qualche cucchiata di salsa.
- 5 Alla fine versate la salsa rimanente, le olive snocciolate intere, i pomodorini eventualmente tagliati a metà e il vino.

- 6 Fate prendere il bollore a fuoco vivace, poi coprite, abbassate la fiamma al minimo e proseguite la cottura per altre due ore e mezzo-tre ore, senza mescolare nè muovere la pentola.
- 7 Lasciate riposare la pietanza per un quarto d'ora prima di portarla in tavola, distribuendo nei piatti patate, stoccafisso e intingolo.