

SECONDI DI PESCE

Stoccafisso mantecato alla veneta

Tradizione: Veneto

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Stoccafisso	600 g
Olio d'oliva	150 g
Latte	100 g
Cipolla	1/2
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mettete lo stoccafisso già ammollato in una casseruola. Copritelo d'acqua, portate a bollire e lasciate sobbollire un quarto d'ora.
- 2 Nel caso il pesce non fosse diventato abbastanza tenero proseguite la cottura ancora per una decina di minuti. Fatelo raffreddare nello stesso liquido, sgocciolatelo.
- 3 Toglietegli la pelle, eliminate le lisce ed eventuali particelle fibrose. Tagliatelo a piccoli pezzi. In un tegame scaldate quattro cucchiai d'olio e lasciatevi appassire la cipolla tritata.
- 4 Adagiate nel recipiente lo stoccafisso e, sopra, versatevi lentamente il latte caldo e l'abbondante olio avanzato mescolando energicamente. Cuocete un'ora a fuoco basso mantenendo il liquido in leggera ebollizione.
- 5 Il composto deve diventare bianco, spumoso, cremoso. Regolate sale e pepe. Servite con polenta. Vini di accompagnamento: Colli Euganei Pinot Bianco DOC, Orvieto DOC, Bianco D'Alcamo DOC.