

SECONDI PIATTI

Stoccafisso alla genovese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Stoccafisso alla genovese da non confondere con quello alla livornese, come spesso accade che si faccia, che è tutta un'altra cosa. Qui nello stoccafisso alla genovese troviamo i pinoli, tradizionali della cucina genovese, infatti li troviamo anche nel pesto classico ma anche le acciughe e le olive verdi.

Si tratta di uno stoccafisso un po' più elaborato e dal sapore un po' più compelsso con un sughetto da perdere la testa. Non vi resta che comprare del pane per poterlo gustare al meglio!

INGREDIENTI

STOCCAFISSO 1 kg
PINOLI 40 gr
OLIVE VERDI 100 gr
SEDANO 1 costa
CAROTE 1
CIPOLLE 1
ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 2
SPICCHIO DI AGLIO 2
PATATE 1 kg
VINO BIANCO ½ bicchieri
POMODORO PELATO 2 mestoli
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola a fondo spesso. Aggiungete gli spicchi d'aglio sbucciati ed interi, i pinoli, le olive e le acciughe e fate soffriggere il tutto.





- 2 Nel frattempo preparate un battuto di sedano, carota e cipolla ed aggiungetelo alla casseruola, lasciate soffriggere.





- 3** Preparate lo stoccafisso rimuovendo le eventuali lisce e tagliandolo in tranci. Abbiate cura di comprare lo stoccafisso già reidratato poiché questa operazione richiede una certa manualità.

Unite il pesce alla casseruola.



- 4** Sfumate, ora, con il vino bianco e lasciatelo evaporare a fiamma vivace, ci vorranno circa 10 minuti.



5 Una volta evaporato tutto l'alcol del vino, aggiungete la passata di pomodoro e mescolate.



6 Sbucciate e tagliate le patate a tocchetti, quindi unitele alla casseruola. Versate tanta acqua da coprire tutti gli ingredienti, salate e pepate adeguatamente.





7 Coprite la casseruola e lasciate cuocere a fiamma moderata per circa un'ora e mezza.



8 A cottura ultimata, servite lo stoccafisso con il sugo che si sarà formato.

