

SECONDI PIATTI

# Baccalà alla vicentina

di: Alessan3

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 240 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

BACCALÀ 500 gr  
BURRO 100 gr  
ACQUA 1 bicchiere  
CIPOLLE 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
ACCIUGHE SOTTO SALE 2  
LATTE INTERO ½ l  
FARINA  
PREZZEMOLO 1 mazzetto  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

1 Ammollare il baccalà, a cui abbiamo tolto la pelle, in acqua fredda, cambiandola ogni 5-6 ore, per 2-3 giorni. Questa operazione non serve se lo compriamo già ammollato, comunque assaggiamolo per sentire il grado di sapidità.

Togliere le eventuali lische e tagliarlo lungo la sede della lisca.

Tagliarlo poi a pezzi quadrati, possibilmente uguali. Affettare finemente le cipolle.

Rosolarle in una padella antiaderente con un po' d'olio d'oliva, il burro, e un bicchiere di acqua. Aggiungere le acciughe dissalate, diliscate e tagliate a pezzetti e farle disfare.

Infarinare i vari pezzi di baccalà, e metterli a cuocere nella padella con il soffritto. Fare cuocere da tutti i lati i pezzetti del baccalà.

Poi aggiungere il latte e aggiustarlo di sale e pepe.

Coprite e fate cuocere a fuoco molto dolce per circa 3 - 4 ore, muovendo ogni tanto il recipiente in senso rotatorio, senza mai mescolare.

Quasi al termine della cottura aggiungere il prezzemolo tritato, fate insaporire e servitelo caldo insieme ad una buona polenta.

