

SECONDI PIATTI

# Baccalà alla vicentina

di: *biba30*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Il baccalà alla vicentina è un must della tradizione culinaria di Vicenza. La ricetta originale di questo piatto è tramandata e strenuamente difesa dalla Confraternita del Bacalà alla Vicentina.

## INGREDIENTI

STOCCAFISSO già ammollato - 800 gr

LATTE INTERO 1 l

FARINA 3 cucchiai da tavola

GRANA PADANO 3 cucchiai da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

VINO BIANCO 1 bicchiere

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

- 1 Tritate finemente la cipolla e mezzo spicchio d'aglio, ponetela in una casseruola con abbondante olio e fatela cuocere a calore dolcissimo, in modo che non prenda colore.



- 2 Pulite con cura il baccalà dalle spine, tritate il prezzemolo con il mezzo spicchio d'aglio rimasto e il grana.



- 3 Quando la cipolla è pronta aggiungete il baccalà e fatelo insaporire bene poi aggiungere il vino bianco alzare la fiamma e farlo evaporare tutto.



- 4 Mescolare il prezzemolo insieme al grana e alla farina e cospargere uniformemente sul baccalà; coprite con il latte.



**5** Mettete lo spargifiamma sotto il tegame e portate a cottura semi coperto.

Cuocere a fuoco bassissimo deve appena sobollire per 3-4 ore. Di tanto in tanto smuovere il baccalà senza mai mescolarlo.



6 Quando è cotto si aggiunge dell'olio buono a crudo.

Va servito con polenta gialla appena versata.