

SECONDI PIATTI

# Baccalà alla vicentina di casa Andrich

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [240 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

STOCCAFISSO 300 gr

SARDE sotto sale - 5

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

bicchiere

CIPOLLE BIANCHE 3

PREZZEMOLO 1 ciuffo

LATTE INTERO ½ l

FARINA

SALE

PEPE NERO

Il baccalà alla vicentina di casa Andrich è una ricetta molto gustosa e particolare. Questo è un secondo piatto a base di pesce molto saporito e particolare. Come si intende già da una prima lettura del titolo della ricetta esso ha le sue radici a Vicenza, città meravigliosa e in questo caso ingegnosa, poiché da un pesce povero, tra l'altro duro e stopposo la città ha saputo trarne un piatto sublime. La sua preparazione non richiede mani esperte in cucina e il successo è assicurato. Soprattutto se il baccalà lo acquistiamo già trattato. La ricetta inoltre richiede ingredienti semplici e di uso comune ed è per questo che può definirsi anche piatto povero della tradizione. Provate questa ricetta e scoprite quant'è buona!! Volete stupire i vostri ospiti? Servite dopo il baccalà un gustoso sorbetto di limone che aiuterà smorzare il sapore forte.

# PREPARAZIONE

**1** Quando volete preparare il baccalà alla vicentina di casa Andrich, dovete per prima cosa ammollare in acqua corrente il baccalà, ci possono volere dalle 12 ore minimo, a tre giorni, a seconda della qualità e durezza dello stoccafisso (chiedere al negoziante).

Pulirlo da tutte le lisce e dalla pelle che volendo si può usare, più pulita e integra possibile, per adagiarla sul fondo della pirofila in modo da fare da cuscinetto tra il fondo della pentola e i pezzi di pesce che così rischiano meno di attaccarsi.

Dissalare le sardine sotto l'acqua, diliscarle e tagliarle a pezzetti.



**2** Tritare finemente le cipolle e metterle in pentola con l'olio e le sardine a pezzetti in modo da rosolarle, senza farle colorire, a fuoco basso.



- 3 Mescolare in un piatto il parmigiano grattugiato e uguale quantità (o anche un po' meno) di farina bianca.



- 4 Aggiungere nella pentola del soffritto il prezzemolo tritato e finire di cuocere.



- 5 Tagliare il baccalà in pezzi il più possibile uguali e regolari e passarli nel miscuglio di farina e parmigiano (alcuni aggiungono anche pochissima cannella in polvere ma io non l'ho mai provata) in modo che ne risultino ben coperti.



- 6 Nel soffritto, a piacere, aggiungere anche uno spicchetto di aglio che poi va tolto a fine cottura.



- 7 Adagiare la pelle del baccalà, se si usa, sul fondo della pirofila, altrimenti mettere direttamente sul fondo qualche cucchiaio di soffritto.



- 8 Mettere, alternandoli, strati di soffritto e strati di pezzi di baccalà ben infarinati, sale e pepe, con parsimonia (le sardine sono molto saporite), fino ad esaurimento degli ingredienti.



9 Coprire di latte intero freddo.



10 Far cuocere in forno per 3-4 ore avendo cura di muovere delicatamente i pezzi di baccalà per evitare che si attacchino al fondo, finché il pesce è tenerissimo e ben colorito. In alternativa si può cuocere quasi del tutto su fuoco bassissimo e mettere a gratinare in forno alla fine.



**11** Servire con polenta.



## CONSIGLIO

**Quanto tempo posso conservare questa pietanza dopo averla cotta?**

Puoi conservarla per un giorno in frigorifero.

**Posso servirla solo con la polenta?**

La polenta è un ottimo abbinamento ma va bene anche con delle patate semplicemente bollite.

**Che vino potrei abbinarci?**

Ci sta bene un bianco frizzantino, che sgrassi il sapore del baccalà.