

SECONDI PIATTI

Baccalà alla vicentina facile

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [180 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Prova il baccalà alla vicentina, un piatto tradizionale veneto che unisce il sapore intenso del baccalà con la delicatezza di cipolle e latte. Un piatto perfetto per occasioni speciali o pranzi domenicali.

INGREDIENTI PER CUCINARE IL BACCALÀ ALLA VICENTINA

BACCALÀ ammollato da almeno 2 gg - 500 gr

ACCIUGHE SOTTO SALE o sott'olio - 3

CIPOLLE BIANCHE 3

CAPPERI SOTTO SALE 1 cucchiaio da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

LATTE INTERO 1 bicchiere

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

FARINA

SALE

PEPE

COME FARE IL BACCALÀ ALLA VICENTINA

- 1 Per fare il baccalà alla vicentina, devi partire da uno stoccafisso già ammollato per almeno 3 giorni, al quale cambierai l'acqua ogni 12 ore, per reidratarlo e dissalarlo. Poi, dovrai asciugarlo con della carta da cucina e batterlo con un batticarne o un mattarello, per sfibrarlo e ammorbidirlo. Infine, taglialo a pezzi, se la carne del baccalà sarà ancora troppo salata, tieni i pezzi in ammollo per ulteriori 8 ore. Infine toglì la pelle allo stoccafisso e anche eventuali lisce.







2 Sbuccia le cipolle e tritale sottilmente. Versale in una padella capiente con un giro di olio. Aggiungi le acciughe dissalate e lasciale appassire dolcemente, non devono imbiondire, se dovesse succedere, aggiungi un goccio d'acqua. Unisci anche i capperi, il prezzemolo tritato finemente e lascia soffriggere ancora qualche minuto. Spegni il fuoco e aggiusta di sale e pepe.





- 3 Metti la farina in una scodella e passaci i pezzi di baccalà precedentemente tamponati con carta cucina per eliminare l'eccesso di umidità.

Prepara un tegame più piccolo del precedente, deve essere della grandezza giusta per contenere tutto il baccalà in un unico strato: i tranci devono risultare uno accanto all'altro, ben stretti.

Versa metà delle cipolle sul fondo del tegame, adagia i pezzi di baccalà uno accanto all'altro, copri con la restante cipolla. Spolvera la superficie con la farina, questa operazione serve a creare un piatto più cremoso.





4 Spolverizza con il parmigiano, aggiungi un bicchiere di latte, i liquidi devono essere allo

stesso livello del baccalà nel tegame. Infine, aggiungi un filo di olio fino a creare uno strato omogeneo.

Lascia cuocere a fiamma bassa con un coperchio socchiuso per circa 2 ore e mezza, senza mescolare, nel gergo si dice che deve "pipare". Ultimata la cottura mescola, il baccalà dovrà risultare molto morbido e con tendenza a sfaldarsi. Servi il baccalà alla vicentina ben caldo accompagnato da polenta tostata come da tradizione.





BACCALÀ ALLA VICENTINA: RICETTA TRADIZIONALE DELLA CUCINA

Il baccalà alla vicentina è uno dei piatti simbolo della tradizione culinaria veneta, preparato con baccalà essiccato e ammollato, cotto lentamente con cipolle, latte e olio d'oliva. Questo piatto, ricco di sapore, è noto per la sua consistenza morbida e cremosa, che lo rende irresistibile se servito con polenta calda. Originario della città di **Vicenza**, il baccalà alla vicentina è una ricetta che richiede tempo e pazienza, ma che ripaga con un gusto intenso e unico. La sua lunga cottura a fuoco lento permette al baccalà di assorbire tutti i sapori degli ingredienti, regalando un piatto ricco e avvolgente, perfetto per pranzi importanti o occasioni speciali.

COME CONSERVARE IL BACCALÀ ALLA VICENTINA

Il baccalà alla vicentina può essere conservato in frigorifero per 2-3 giorni, chiuso in un contenitore ermetico. Quando decidi di volerlo consumare, ti consiglio di scaldarlo per una decina di minuti nel forno. Questo piatto può anche essere congelato, ma è consigliabile farlo senza la polenta. Scongela il baccalà in frigorifero e riscaldalo delicatamente, anche nel microonde, prima di servirlo.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Se ti avanza del baccalà alla vicentina, puoi riutilizzarlo in altre preparazioni. Ad esempio, puoi sminuzzare il baccalà avanzato e aggiungerlo a un [risotto di pesce](#), oppure utilizzarlo come farcitura per dei [crostini saporiti](#). Il baccalà può anche essere usato come ripieno per [ravioli](#) di pesce o aggiunto a una [pasta al forno](#) per creare un **piatto ricco e gustoso**. Le cipolle e il latte avanzati dalla preparazione possono essere utilizzati per altre ricette di [salse](#) o [zuppe](#), riducendo al minimo gli sprechi in cucina.