

SECONDI PIATTI

Baccalà alla vicentina tradizionale

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il **baccalà alla vicentina** tradizionale è un must della tradizione culinaria di Vicenza. La ricetta originale di questo piatto è tramandata e strenuamente difesa dalla Confraternita del Baccalà alla Vicentina. Perché si in effetti essendo un piatto di origine molto antico la ricetta davvero originale è da ricercate nei testi storici. Si tratta di un piatto anche molto familiare ed è per questo che spesso si trovano piccole o significative varianti. Provate questa ricetta e davvero potrete assaggiare quello che i vicentini considerano un loro cavallo di battaglia. La ricetta è facile, non vi spaventate per la lunghezza, è un piatto che deve cuocere lentamente ma che praticamente si cuoce da solo. Se amate il

baccalà come noi vi invitiamo a provare anche il [baccalà alla messinese](#): buonissimo anche questo!

INGREDIENTI

STOCCAFISSO già ammollato - 800 gr

LATTE INTERO 1 l

FARINA 3 cucchiaini da tavola

GRANA PADANO 3 cucchiaini da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

VINO BIANCO 1 bicchiere

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare il baccalà alla vicentina tradizionale, 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.

CONSIGLIO

Con quale tipo di cipolla deve essere realizzata questa ricetta del baccalà alla vicentina?

È da preferire quella bianca, che in genere risulta più delicata.

Potrei congelare una porzione avanzata?

Sì, perderà un po' in qualità ma puoi congelare tranquillamente.

Potrei utilizzare la polenta taragna?

Sì se piace perché no!