

SECONDI PIATTI

Baccalà alla Vicentina

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 kg di stoccafisso secco
500 g di cipolle
1 l d'olio d'oliva extra vergine
3-4 acciughe
1/2 litro di latte fresco
poca farina bianca
50 g di formaggio grana grattugiato
1 ciuffo di prezzemolo tritato
sale e pepe .

PREPARAZIONE

1 Ammollare lo stoccafisso, già ben battuto, in acqua fredda, cambiandola ogni 4 ore, per 2-3 giorni.

Levare parte della pelle. Aprire il pesce per il lungo, togliere la lisca e tutte le spine.

Tagliarlo a pezzi quadrati, possibilmente uguali.

Affettare finemente le cipolle, rosolarle in un tegamino con un bicchiere d'olio,

aggiungere le acciughe dissalate, diliscate e tagliate a pezzetti; per ultimo, a fuoco spento, unire il prezzemolo tritato.

Infarinare i vari pezzi di stoccafisso, irrorarli con il soffritto preparato, poi disporli uno accanto all' altro, in un tegame di cotto o di alluminio, oppure in una pirofila (sul cui fondo si sarà versata, prima, qualche cucchiata di soffritto); ricoprire il pesce con il resto del soffritto, aggiungendo anche il latte, il grana grattugiato il sale, il pepe.

Unire l'olio, fino a ricoprire tutti i pezzi, livellandoli.

Cuocere a fuoco molto dolce per circa 4 ore e mezzo, muovendo ogni tanto il recipiente in senso rotatorio, senza mai mescolare.

In termine vicentino, questa fase di cottura si chiama "pipare".

Solamente l'esperienza saprà definire l'esatta cottura dello stoccafisso che, da esemplare ad esemplare, può differire di consistenza. Servire ben caldo con polenta in fetta: il baccalà alla vicentina è ottimo anche dopo un riposo di 12-24 ore.

NOTE

La "Venerabile Confraternita del baccalà alla vicentina" suggerisce questa ricetta che è il frutto di studi e di comparazioni tra le numerose ricette in auge nei ristoranti e nelle trattorie più famose del Vicentino tra gli anni trenta e cinquanta senza demonizzare le varianti attualmente in servizio.

Provate per esempio la ricetta del [baccalà mantecato con olive!](#)