

SECONDI PIATTI

Baccalà vicentina

di: *cameron*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

BACCALÀ ammollato da almeno 2 gg - 1 kg

PREZZEMOLO 1 ciuffo

ACCIUGHE SOTTO SALE 5

LATTE INTERO 50 cl

CIPOLLE BIANCHE 3

CAPPERI SOTTO SALE 1 cucchiaino da
tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

FARINA

SALE

PEPE

PREPARAZIONE



2 Pulire con cura dalle lische il baccalà.





3 Scegliere e tagliare a pezzi grossi le parti intere e più belle.





4 Sbucciare le cipolle.



5 Tagliarle a fette sottili e metterle a soffriggere in olio, farle appassire delicatamente, senza imbiondirle, in caso aggiungere un goccio d'acqua.



6 Lavare i capperi, pulire le acciughe.



7 Aggiungere alle cipolle appassite.



8 Tritare il prezzemolo.



9 Aggiungere alle cipolle e mescolare velocemente.



10 Poi aggiungere il latte, pepe, aggiustare con poco sale.



11 Nel frattempo infarinare il baccalà.



12 Mettere nel fondo di una pentola un paio di mestoli di cipolla, poi aggiungere il baccalà infarinato in un solo strato.



13 Sopra aggiungere il resto delle cipolle ancora calde.



14 Coprire e infornare a 150°, lasciar cuocere a lungo per circa tre ore, a metà cottura controllare e se occorresse aggiustare di sale e aggiungere un bicchiere di latte caldo.



15 Rimettere in forno, ultimare la cottura controllando la consistenza che deve risultare molto morbida. Il piatto risulterà migliore se preparato il giorno avanti. Di solito si accompagna con la polenta.



