

SECONDI PIATTI

Stoccafisso alla livornese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [75 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

STOCCAFISSO 1 kg
POMODORO PELATO 500 gr
PASSATA DI POMODORO 500 gr
CIPOLLE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE
PEPE NERO
MARSALA 1 bicchierino

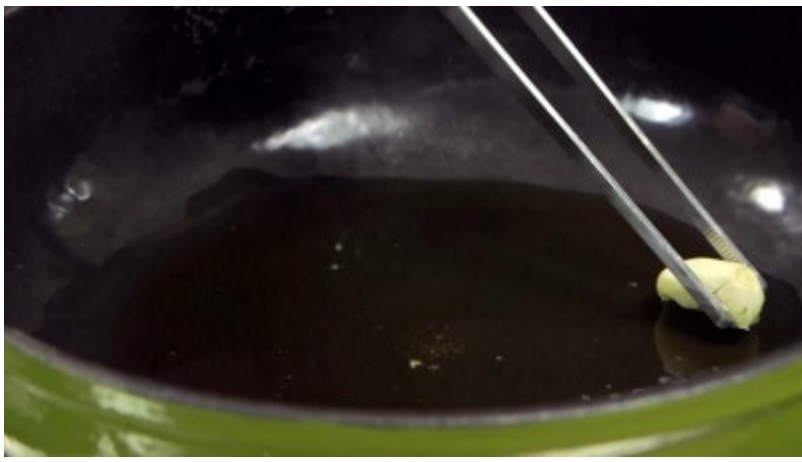
Lo **stoccafisso alla livornese** è un pilastro della cucina, manco a dirlo, di Livorno e dintorni e badate bene stoccafisso e non baccalà! La differenza? Lo stoccafisso viene essiccato all'aria il baccalà, invece, sotto sale. Quindi non avrete bisogno di dissalarlo bensì soltanto di reidratarlo oppure compratelo già ben reidratato.

Lo stoccafisso alla livornese è un piatto che di tradizione è preparato e servito in occasione del Ferragosto, come il [pollo coi peperoni romano](#).
Provate questa ricetta deliziosa!

PREPARAZIONE

- 1** Come prima cosa assicuratevi d'aver acquistato dello stoccafisso già reidratato, altrimenti dovrete reidratarlo lasciandolo in ammollo per più giorni e dovrete anche batterlo. Il nostro consiglio ovviamente è di acquistarlo già pronto all'uso.
- 2** Scaldate un giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola dal fondo pesante, aggiungetevi l'aglio sbucciato ed intero. Quando l'olio avrà preso calore ed inizierà a sfrigolare, eliminate l'aglio.





- 3 Affettate le cipolle molto finemente dopo aver rimosso gli strati esterni più secchi, unitele alla casseruola e lasciate rosolare dolcemente.



- 4 Prendete lo stoccafisso e controllate che non vi siano lisce, quindi tagliatelo a pezzi senza rimuovere la pelle. Trasferite i pezzi di stoccafisso alla casseruola e lasciateli stufare per 5-10 minuti.



5 Aggiungete, quindi, il pomodoro, sia passata che pelato, mescolate e lasciate cuocere a fuoco medio basso e a casseruola quasi completamente coperta per un'ora circa.





6 Aggiungete, infine, il Marsala e le patate a cubettini. Salate, pepate e lasciate cuocere, per un'altra ora circa. Quando tutti gli ingredienti saranno ben cotti, potrete servire lo stoccafisso alla livornese ben caldo.





