

SECONDI PIATTI

## Baccalà in bianco con salsa verde

di: *Cookaround*



Se amate le ricette dal gran sapore e di gran carattere, il baccalà in bianco con salsa verde proprio ciò che fa per voi! Questo pesce grazie alla sua speciale fattura risulta infatti molto sapido e saporito e si presta ad essere utilizzato in diversi modi. C'è chi lo ingentilisce con il latte o aggiungendo delicate cipolle e chi invece lo rende ancora più strong con ingredienti dal gusto deciso come peperoni e olive. Un ingrediente davvero molto speciale e versatile che ben si abbina. La sua particolarità sta nel fatto che può essere utilizzato come secondo piatto ma anche trasformato in un ottimo sugo di pesce con cui si può condire la pasta.

Il baccalà deriva da un processo di trasformazione del merluzzo nordico. Se una volta pescato viene messo ad essiccare semplicemente senza l'uso del sale prende il nome di stoccafisso che è molto simile nell'aspetto ma è ovviamente meno sapido. In

Veneto però per esempio anche lo stoccafisso viene chiamato baccalà, e in questa regione viene molto utilizzato, tant'è che il baccalà alla vicentina è molto famoso in tutta Italia. Ma il baccalà non viene utilizzato largamente solo in Italia, pensate che in Portogallo si dice, ma ne siamo convinti, 365 ricette diverse con il baccalà, in modo che se ne possa fare almeno una al giorno. Ciò che però rende speciale questo pesce è proprio il processo di salagione che oltre a renderlo saporito permette di conservarlo a lungo e questo rende anche più semplice trasportare il pesce in posti lontani da quelli in cui si è pescato.

Il merluzzo una volta pescato viene portato a bordo e trasformato in filetti che vengono coperti di sale e vengono fatti riposare per 3 settimane.

Una volta acquistato per realizzare piatti strepitosi, il baccalà deve essere dissalato. Questo si fa mettendo il baccalà in ammollo in acqua per almeno tre giorni durante i quali l'acqua deve essere cambiata spesso.

Un volta fatto ciò il baccalà può essere utilizzato per le diverse preparazioni perché risulta anche morbido. In questo caso lo abbiamo abbinato a una semplice salsa verde. Come vi dicevamo prima in questo caso si dà ancora un'ulteriore spinta nel gusto perché questa salsa è fatta con prezzemolo, capperi, acciughe cetriolini insomma tutti elementi che non sono delicati.

La cottura poi del pesce però è molto semplice, la scottata in padella non fa perdere le caratteristiche

al trancio, rende la pelle leggermente croccante e lascia la polpa umida e sugosa. Insomma un gran secondo piatto da provare appena possibile.

E se amate in modo particolare questo gustoso prodotto del mare ecco per voi altre ricette con il baccalà da realizzare quanto prima!

[baccalà alla maremmana](#)

[baccalà in umido](#)

[baccalà alle cipolle](#)

## INGREDIENTI

BACCALÀ DISSALATO 800 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

## INGREDIENTI PER LA SALSA

PREZZEMOLO 1 mazzetto

CUBETTI DI GHIACCIO 2

ALICI SOTT'OLIO 1

SENAPE 1 cucchiaino da tè

CAPPERI 1 cucchiaino da tavola

CETRIOLINI SOTTACETO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 In un boccale unire tutti gli ingredienti per la salsa e circa 50 ml di olio frullare il tutto, aggiungere olio se necessario per correggere la densità.







2

Ora tagliare il baccalà in tranci e praticare delle incisioni sulla parte della pelle.



3

In padella con un giro di olio caldo far andare 5 minuti a fuoco medio alto, versare dell'olio caldo sulla superficie del pesce regolare di sale e pepe abbassare la fiamma e aggiungere un mestolo di acqua coprire e far andare per circa 5 minuti fuoco medio basso fino a che rimane il liquido.











4 Servire il baccalà con la salsa e volendo delle patate lesse.

