

SECONDI PIATTI

Brandacujun

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **brandacujun** è una [ricetta ligure](#) antica e ricca di profumi. Un **piatto cremoso** a base di baccalà o stoccafisso, e patate che si prepara con pazienza e ingredienti semplici, ma regala un gusto sorprendente grazie al profumo del limone e alla dolcezza dei pinoli. **Ottimo caldo, tiepido o freddo.**

INGREDIENTI PER CUCINARE IL BRANDACUJUN

BACCALÀ AMMOLLATO 600 gr
PATATE 300 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
PINOLI 20 gr
PREZZEMOLO 15 gr
SCORZA DI LIMONE scorza di 1 limone -
SUCCO DI LIMONE succo di 1 limone -
SALE
PEPE

COME SI FA IL BRANDACUJUN

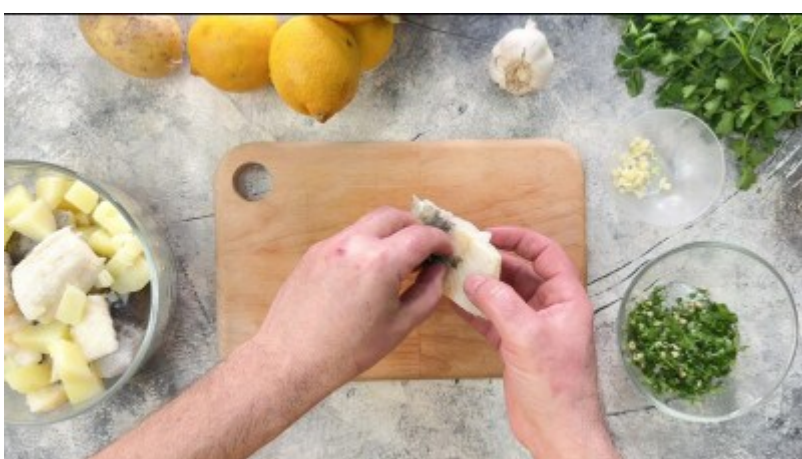
1 Pela le patate e tagliale a cubetti. Metti in una pentola le patate e il baccalà, copri con

acqua e porta a bollore. Cuoci per circa 30-40 minuti. Durante la cottura, elimina la schiuma che si forma in superficie con una schiumarola. Quando il baccalà è pronto, scolalo e lascialo intiepidire.



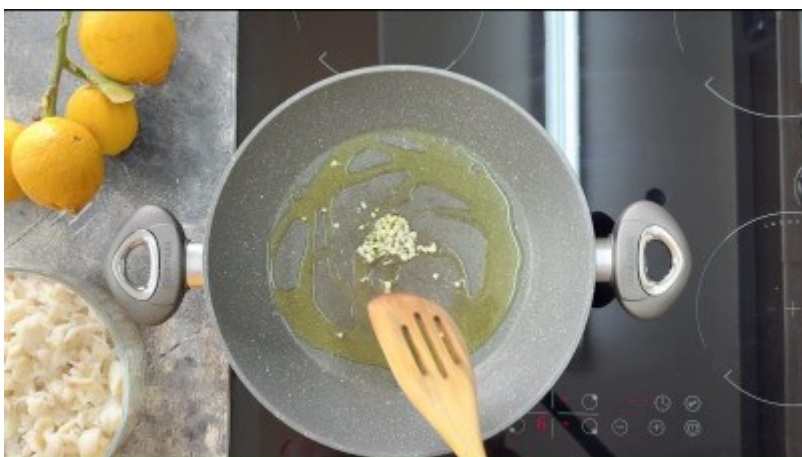


2 Nel frattempo trita finemente il prezzemolo con i pinoli. Trita anche lo spicchio d'aglio e mettilo da parte. Quando il baccalà è freddo, rimuovi la pelle, sbriciolalo con le mani ed elimina le eventuali spine. In un tegame capiente, scalda un filo d'olio extravergine d'oliva.





- 3** Aggiungi l'aglio tritato e fallo insaporire a fuoco moderato. Unisci il baccalà e le patate, poi versa un po' d'olio e aggiungi il trito di prezzemolo e pinoli. Copri con il coperchio e cuoci a fuoco lento. Durante la cottura, aggiungi a più riprese il resto dell'olio, sempre poco alla volta.







4 Ogni 5-7 minuti, spegni la fiamma e rotea il tegame fuori dal fuoco per amalgamare bene gli ingredienti. Prosegui la cottura per circa 1 ora, finché il composto risulterà completamente sfaldato. A fine cottura, spegni il fuoco, versa il succo di limone, aggiusta di sale e pepe e mescola bene. Impiatta e profuma il piatto con la scorza di limone. Puoi servire il brandacujun caldo, tiepido oppure freddo.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per velocizzare la preparazione, puoi lessare le patate in anticipo.

Se ti avanza del baccalà già cotto, questa è la ricetta perfetta per valorizzarlo.

I pinoli possono essere sostituiti con mandorle o noci tritate, se li hai già in dispensa.

Conserva la pelle del baccalà per insaporire [brodi](#) o [zuppe di pesce](#).

COME SI CONSERVA IL BRANDACUJUN

Il brandacujun si conserva in frigo fino a 2 giorni, chiuso in un contenitore ermetico. Puoi gustarlo freddo oppure riscaldarlo brevemente in padella con un filo d'olio. **Non è adatto al congelamento.**

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Baccalà mantecato con olive](#): cremoso e ideale sui crostini.

[Patate lesse ripassate](#): un contorno leggero e versatile.

[Insalata tiepida di pesce](#): perfetta con baccalà o merluzzo.

[Frittelle di baccalà](#): croccanti fuori, morbide dentro.

[Risotto al baccalà](#): ricco e profumato.