

SECONDI PIATTI

Baccalà alla vicentina

di: *gi_**

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **210 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **baccalà alla vicentina** che vi andiamo a presentare in questa ricetta è la versione che un utente ci ha lasciato sul forum. Perché sì di baccalà alla vicentina ne esistono numerose varianti, anche se si tratta sempre di piccole modifiche. Ci sono infatti vere e proprie discussioni sulla ricetta originale. Fatto sta che si tratta di una ricetta buonissima che nasce se voglia da un pesce stopposo e duro! Provate questa variante e nel box dei commenti scriveteci se vi è piaciuto. Potreste abbinare a questo piatto così intenso un primo delicato come ad esempio gli [spaghetti con le cozze](#).

INGREDIENTI

BACCALÀ già ammollato - 700 gr
CIPOLLE 4
ACCIUGHE SOTTO SALE 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
bicchiere
LATTE INTERO
GRANA PADANO 4 cucchiari da tavola
FARINA
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

1 QUando volete realizzare la ricetta del baccalà alla vicentina, per prima cosa bisogna tagliare il baccalà a pezzi quadri possibilmente di uguale dimensione e spessore.

Affettare finemente le cipolle e rosolare in un tegame con dell'olio extravergine di oliva senza farle scurire, devono solo appassire.

Aggiungete le acciughe lavate deliscate e asciugate e farle sciogliere nella cipolla.



2 Tritare il prezzemolo.

A fuoco spento unire il prezzemolo e lasciare intiepidire.



- 3 Tagliare i pezzi di baccalà a metà nel senso dell'altezza e farcire l'interno col soffritto e poco grana grattugiato.





- 4 Richiudete le due parti pressando molto bene e passare i pezzi così formati nella farina mescolata al formaggio e sistemarli in un tegame di terracotta (oppure antiaderente).





5 Ricoprite il pesce con il resto del soffritto, il latte, un giro d'olio di oliva, poco sale e il pepe.

Cuocere a fuoco lento per circa 3 ore muovendo ogni tanto il recipiente di cottura ma sempre senza mescolare direttamente.



6 Potete servire con crostoni di pane passato nel forno.



CONSIGLIO