

SECONDI PIATTI

## Baccalà alla vicentina facile

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [60 min](#)    COTTURA: [180 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Il **baccalà alla Vicentina** si presenta da solo, originario di **Vicenza** dove viene servito accompagnato da una corposa polenta tagliata a fette, si è **diffuso in tutta Italia**.

La **ricetta** incontra il gusto degli italiani da nord a sud, il gusto delicato di questo pesce di origine povera, cotto nel latte, si sposa benissimo con tutti i sapori regionali.

Nel corso degli anni il baccalà alla Vicentina, nato da origini povere, si è confermato anche sulle tavole più eleganti e moderne, ad esempio si può gustare abbinato ad una stupenda crema di fagioli su crostini croccanti e ben irrorati di olio come in

questa nostra vecchia ricetta: [Crostini di baccalà alla vicentina con crema di fagioli](#).

In questa ricetta abbiamo scelto di partire dalle origini, quindi come facevano i nostri nonni abbiamo comprato un pezzo di baccalà da dissalare, ma se tu non hai tempo per fare questa operazione puoi tranquillamente acquistare un filetto di baccalà già dissalato e pronto da cuocere, il risultato non cambierà!

Hai già deciso cosa servire in tavola a Natale?

Abbiamo un po' di idee, guarda le nostre raccolte:

[Antipasti di Natale](#)

[Primi di Natale](#)

[Secondi di Natale](#)

[Contorni di Natale](#)

[Dolci di Natale](#)

[Menù di Pesce per la vigilia di Natale](#)

## INGREDIENTI

BACCALÀ ammollato da almeno 2 gg - 500 gr

ACCIUGHE SOTTO SALE o sott'olio - 3

CIPOLLE BIANCHE 3

CAPPERI SOTTO SALE 1 cucchiaio da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

LATTE INTERO 1 bicchiere

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

FARINA

SALE

PEPE

## PREPARAZIONE

**1** Per la realizzazione del baccalà alla vicentina devi dissalare il baccalà se hai optato per questo acquisto.

Per dissalare il baccalà dovrai tenerlo in ammollo in acqua per almeno 2 giorni durante i quali dovrai cambiare l'acqua di ammollo in tempi prestabiliti, vediamo insieme come procedere:

Per prima cosa dovrai togliere il sale in eccesso con uno spazzolino. Prendi il baccalà e mettilo sotto il getto dell'acqua per eliminare completamente il sale in superficie.

Procedi tagliando il baccalà in 4 grandi pezzi. Immergi i tranci in acqua, copri con la pellicola trasparente e riponilo in frigorifero.





**2** Cambia l'acqua ogni 12 ore per circa 2 giorni. Passato il tempo di ammollo, l'ultima acqua del baccalà dovrebbe risultare solo poco salata, se invece è ancora piuttosto salata, dovrai ricambiare e aspettare almeno altre 8 ore.

Quando il baccalà risulta dissalato, tampona con carta assorbente da cucina per togliere l'acqua in eccesso, poi posizionalo su un tagliere e inizia a pulirlo in questo modo: con una mano solleva e tira via la pelle, nel frattempo con l'altra tieni ferma la carne del baccalà in modo che non si rovini. Una volta spellati tutti i pezzi di pesce prendi una pinza e togli le lische visibili.



- 3 Sbuccia le cipolle e tritale sottilmente. Versale in una padella capiente con un giro di olio. Aggiungi le acciughe dissalate e lasciale appassire dolcemente, non devono imbiondire, se dovesse succedere aggiungi un goccio d'acqua. Aggiungi i capperi, il prezzemolo tritato finemente e lascia soffriggere ancora qualche minuto. Spegni il fuoco.

Aggiusta di sale e pepe e massaggia il baccalà con le mani per poi passarlo nella farina che avrai preparato in un piatto.





- 4 Prepara un tegame più piccolo, deve essere della grandezza giusta per contenere tutto il baccalà in un unico strato: i tranci devono risultare uno accanto all'altro, ben stretti.

Versa metà delle cipolle sul fondo del tegame, adagia i pezzi di baccalà uno accanto all'altro, copri con la restante cipolla.

Spolvera la superficie con la farina.





5 Copri con il parmigiano, aggiungi un bicchiere di latte, i liquidi devono essere allo stesso



livello del baccalà nel tegame.

Infine, aggiungi un filo di olio fino a creare uno strato omogeneo.

Lascia cuocere a fiamma bassa con un coperchio socchiuso per circa 2 ore e mezza, senza mescolare, nel gergo si dice che deve “pipare”.

Ultimata la cottura mescola, il baccalà dovrà risultare molto morbido e con tendenza a sfaldarsi.

Servi il baccalà alla vicentina ben caldo accompagnato da polenta tostata come da tradizione.





## ALTERNATIVA AL FORNO

Se non vuoi utilizzare il fornello come da tradizione, puoi cuocere il baccalà alla vicentina in forno, utilizzando un tegame in terracotta.

Per mantecare meglio i sapori tra di loro ti consiglio di realizzare la ricetta almeno 12 ore prima della sua consumazione.

## CONSIGLIO

**Potrei preparare questo piatto con altri tipi di pesce?**

Ma in realtà ti consiglio di usare esclusivamente solo stoccafisso o baccalà che sono perfetti per questa ricetta.

**Posso surgelare questa preparazione?**

Io te lo sconsiglio.

**Posso utilizzare qualunque tipo di polenta?**

Sì va benissimo qualunque tipo.