

SECONDI PIATTI

# Baccalà alla vicentina facile

di: *cameron*

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



Il **baccalà alla vicentina facile** è un piatto molto antico di origine veneta che però ha poi conquistato tutta l'Italia. Il baccalà infatti nasce come prodotto del mare povero, poiché serviva a sfamare chi non poteva avere un approvvigionamento continuo di pesce, ma oggi invece viene rivalutato alla stregua di un pesce mobile anche da grandi occasioni. La ricetta originale viene spesso contesa ma quella che ci hanno lasciato sul forum di cookaround non è per niente da meno a quella originale. L'unione del baccalà e delle cipolle fa nascere un piatto saporito e gustoso che di certo non passa inosservato. Provate la ricetta e qualora aveste perplessità potete lasciarci un commento e vi risponderemo. Per completare il pranzo o la cena, potreste abbinare un'ottima [impepata di cozze!](#)

## INGREDIENTI

BACCALÀ ammollato da almeno 2 gg - 1 kg  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
ACCIUGHE SOTTO SALE 5  
LATTE INTERO 50 cl  
CIPOLLE BIANCHE 3  
CAPPERI SOTTO SALE 1 cucchiaino da tavola  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
FARINA  
SALE  
PEPE

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta del **baccalà alla vicentina facile** Pulire con cura dalle lisce il baccalà.



2 Scegliere e tagliare a pezzi grossi le parti intere e più belle.



3 Sbucciare le cipolle.



- 4 Tagliarle a fette sottili e metterle a soffriggere in olio, farle appassire delicatamente, senza imbiondirle, in caso aggiungere un goccio d'acqua.



- 5 Lavare i capperi, pulire le acciughe.



6 Aggiungere alle cipolle appassite.



7 Tritare il prezzemolo.



8 Aggiungere alle cipolle e mescolare velocemente.



9 Poi aggiungere il latte, pepe, aggiustare con poco sale.



10 Nel frattempo infarinare il baccalà.







- 11 Mettere nel fondo di una pentola un paio di mestoli di cipolla, poi aggiungere il baccalà infarinato in un solo strato.



- 12 Sopra aggiungere il resto delle cipolle ancora calde.



- 13 Coprire e infornare a 150°, lasciar cuocere a lungo per circa tre ore, a metà cottura controllare e se occorresse aggiustare di sale e aggiungere un bicchiere di latte caldo.



- 14 Rimettere in forno, ultimare la cottura controllando la consistenza che deve risultare molto morbida. Il piatto risulterà migliore se preparato il giorno avanti. Di solito si accompagna con la polenta.



CONSIGLIO