

SECONDI PIATTI

Baccalà alla vicentina tradizionale

di: *biba30*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **240 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Il **baccalà alla vicentina** tradizionale è un must della tradizione culinaria di Vicenza. La ricetta originale di questo piatto è tramandata e strenuamente difesa dalla Confraternita del Baccalà alla Vicentina. Perché si in effetti essendo un piatto di origine molto antico la ricetta davvero originale è da ricercate nei testi storici. Si tratta di un piatto anche molto familiare ed è per questo che spesso si trovano piccole o significative varianti. Provate questa ricetta e davvero potrete assaggiare quello che i vicentini considerano un loro cavallo di battaglia. La ricetta è facile, non vi spaventate per la

lunghezza, è un piatto che deve cuocere lentamente ma che praticamente si cuoce da solo. Se amate il baccalà come noi vi invitiamo a provare anche il [baccalà alla messinese](#): buonissimo anche questo!

INGREDIENTI

STOCCAFISSO già ammollato - 800 gr

LATTE INTERO 1 l

FARINA 3 cucchiaini da tavola

GRANA PADANO 3 cucchiaini da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

VINO BIANCO 1 bicchiere

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare il baccalà alla vicentina tradizionale, tritate finemente la cipolla e mezzo spicchio d'aglio, ponetela in una casseruola con abbondante olio e fatela cuocere a calore dolcissimo, in modo che non prenda colore.



- 2 Pulite con cura il baccalà dalle spine, tritate il prezzemolo con il mezzo spicchio d'aglio

rimasto e il grana.



3 Quando la cipolla è pronta aggiungete il baccalà e fatelo insaporire bene poi aggiungere il vino bianco alzare la fiamma e farlo evaporare tutto.





- 4 Mescolare il prezzemolo insieme al grana e alla farina e cospargere uniformemente sul baccalà; coprite con il latte.





5 Mettete lo spargifiamma sotto il tegame e portate a cottura semi coperto.

Cuocere a fuoco bassissimo deve appena sobollire per 3 -4 ore. Di tanto in tanto smuovere il baccalà senza mai mescolarlo.





6 Quando è cotto si aggiunge dell'olio buono a crudo.

Va servito con polenta gialla appena versata.

CONSIGLIO