

SECONDI PIATTI

Baccalà mantecato alla veneziana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 kg di baccalà già ammollato
sale
aglio
olio
pepe
prezzemolo.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere il baccalà (di qualità ragno) in una casseruola, coprirlo di acqua e metterlo sul fuoco; appena accenna a bollire liberare dalla schiuma il liquido, spegnere il fuoco e lasciare a riposo lo stoccafisso per 15/20 minuti a recipiente coperto, poi scolarlo. Nel caso in cui non risultasse tenerissimo, farlo bollire ancora 10 minuti. Al momento che è pronto levargli la pelle, aprirlo, levargli le spine e la lisca e poi ridurre la polpa in briciole mettendola in un recipiente possibilmente con fondo convesso. Lavorare il pesce con un cucchiaio di legno, sbattendolo con forza e facendovi cadere a filo dell'olio d'oliva. Continuare a sbattere sempre nello stesso senso fino a che il pesce

risulti amalgamato. Deve diventare cremoso e bianco come la panna.

A questo punto unire tanto olio quanto ne assorbe lo stoccafisso. Aggiungere poi del sale, pepe e prezzemolo e aglio tritati. Servire il piatto freddo con [crostini di pane](#).

Provate anche la ricetta del [baccalà mantecato con olive](#), una variante ricca e saporita!