

ANTIPASTI E SNACK

Baccalà mantecato alla vicentina

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **48 ORE DI AMMOLLO**



INGREDIENTI

500 g di stoccafisso
abbondante olio di oliva.

PREPARAZIONE

1 Mettete in ammollo lo stoccafisso per 2 giorni.

Scolatelo e trasferite in una pentola con abbondante acqua salata.

Fatelo lessare fino a quando non risulta morbido, lasciatelo raffreddare nella sua acqua.

Quando il baccalà è freddo scolatelo.



2 Eliminate la pelle e le lische e trasferitelo in una pentola dopo averlo sbriciolato.

Mettete sul fuoco ed unite a filo l'olio.



3 Mescolare con un cucchiaio di legno fino a quando non diventa una crema densa e bianca.



4 Trasferite in un contenitore schiacciando bene quindi sformate sopra un piatto.



5

Ottimo su crostini caldi di pane o su crostini di polenta.