



STOCCAFISSO ALLA VENETA

ricetta della scuola di cucina “Primi e Secondi” di Piombino Dese (PD)

Ingredienti per 4 persone

Polenta Valsugana “La 5 cereali”
500 gr di stoccafisso secco o l'equivalente
di 1200 gr di polpa già bagnata
40 gr concentrato pomodoro
2 spicchi di aglio
150 gr di olive nere
70 gr di capperi
40 gr di cipolla
100 ml di vino bianco
50 gr olio extravergine
12 gr di sale
pepe

Preparazione della ricetta del baccalà in umido alla veneta

Se utilizzate lo stoccafisso secco, seguire la procedura di ammollo per bagnare ed idratare la polpa. Se invece avete già provveduto a bagnare lo stoccafisso, potete procedere con la ricetta. Una volta ammollato lo stoccafisso, tagliarlo a pezzi quadrati, possibilmente uguali. Tritare la cipolla e aggiungere un paio di spicchi di aglio schiacciati o ridotti in piccoli pezzi, e 3-4 cucchiaini olio EVO. Soffriggere. Versare il baccalà nella casseruola, aggiustare di sale e pepe. Aggiungere del vino bianco e farlo svaporare così da ottenere un sapore delicato. Sciogliere il concentrato di pomodoro in un po' d'acqua e distribuirlo sopra il pesce. È possibile aggiungere altri aromi, come ad esempio chiodi di garofano o cannella, per rendere la ricetta più saporita. Aggiungere i capperi e le olive. Far cucinare dolcemente con coperchio per 2 ore. Servirlo con polenta morbida Polenta Valsugana “La 5 cereali”.

