
Stoccafisso alla vicentina

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Per preparare il baccalà alla vicentina si utilizza, a differenza di quanto sembrerebbe indicare il nome, lo stoccafisso, infatti i vicentini lo definiscono bacalà alla vicentina, l'assenza di una C va ad indicare, per l'appunto, lo stoccafisso, cioè il merluzzo che viene fatto seccare all'aria del nord Europa. Il baccalà, quello con due C è, anche secondo i vicentini, come del resto per tutta la nostra penisola, il merluzzo pulito, diliscato e salato che, però, non appare come ingrediente nella tradizione vicentina. Come per tutte le ricette che hanno una lunga storia alle spalle, esistono varie interpretazioni, poiché il tempo e la fantasia degli esecutori ne hanno arricchito l'esecuzione. Questa proposta è una delle versioni possibili. Ingredienti (6 persone) 500 grammi di stoccafisso secco, 250 grammi di cipolla gialla, 300 grammi di olio extravergine d'oliva, 2 acciughe sott'olio, ? litro di latte intero, poca farina, poco parmigiano, prezzemolo tritato, q.b. di sale e di pepe. Preparazione Tenere in ammollo lo stoccafisso, in acqua fredda per un paio di giorni, cambiando l'acqua almeno ogni 6 ore. Passato questo tempo pulire il pesce dalla pelle e dalle lisce e tagliarlo in pezzi regolari che successivamente andrete ad infarinare. In un tegame di coccio far appassire le cipolle tagliate finemente con 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, unire le acciughe e schiacciarle con la forchetta. Quando le cipolle si saranno ammorbidite, porre nel tegame i filetti di pesce, cercando di mettere parte delle cipolle anche sulla superficie degli stessi. Ricoprire con il latte, il parmigiano ed il prezzemolo tritato. Regolare di sale e di pepe. Versare il rimanente olio e portare a cottura a fiamma bassa per un paio di ore, muovendo il tegame, così da evitare di mescolare e di conseguenza di rompere i bocconcini di pesce. Controllare la cottura, poiché questa dipende molto dalla fiamma, dal tegame e dal pesce. La tradizione prevede di accompagnare questo piatto con della polenta.