

BACCALÀ alla VICENTINA

Revisione di una storica
Ricetta Vicentina

Preparazione frittura cipolle: 45 minuti

Ammollo stoccafisso ragno: 3 giorni

Cottura: 4 ore circa

INTOLLERANZA alle Fonti Di Glutine

Sostituire la farina con il
Panpesto di riso

INTOLLERANZA Latte e Formaggi

Usare latte "delattosato" se
tollerato oppure latte di
soia.

Sostituire il Parmigiano
grattugiato con pangrattato.

COTTURA

Attrezzatura in cucina

		Dosi per 2 persone	Dosi per 4 persone
		Padella Ø 20	Padella Ø 24
		Teglia forno	Teglia Forno
Stoccafisso Ragno	g	250	500
Cipolle	g	250	500
Acciughe sott'olio	n.	3	6
Latte	ml	120	240
Parmigiano grattugiato	g	20	40
Prezzemolo già mondato	g	15	30
Olio extra vergine per cipolle	n.	4 cucchiaini	8 cucchiaini
Acqua calda per cipolle	n.	4 cucchiaini	8 cucchiaini
Olio extra vergine di oliva (quanto basta per ricoprire il baccalà nella teglia)			
Farina			
Pepe nero			
Sale (da non usare a meno che vi piaccia particolarmente sapido!)			

PREPARAZIONE

- Sminuzzate finemente a mano le acciughe.
- Tenete a bagno lo stoccafisso per almeno 3 giorni, cambiando l'acqua ogni 3 o 4 ore (oppure acquistate, raddoppiando la quantità indicata per lo stoccafisso ragno, il baccalà già bagnato praticamente pronto o sotto sale da tenere in acqua 1 giorno sempre cambiando l'acqua- in questo caso il sapore del piatto sarà un po' diverso dalla ricetta con lo stoccafisso ragno)
- Tagliate a pezzettini quadrati il baccalà (a me piace farlo anche a straccetti) dopo averlo mondato dalla pelle e dalle lisce (se non l'avete acquistato già pelato e diliscato).
- Affettate le cipolle a fettine finissime.
- Lavate, mondate, asciugate e sminuzzate finemente a mano il prezzemolo.
- Preriscaldate il forno a 130°.

COTTURA

- Fate appassire a fuoco basso con il coperchio le cipolle (attenzione: le cipolle non devono assolutamente friggere e scurirsi, ma solo appassire dolcemente) nella padella con l'olio (aggiungendo dopo 15 minuti l'acqua calda perché non brucino) per almeno 45 minuti, poi aggiungete le acciughe sminuzzate, cuocete ancora fino a quando le acciughe si sono completamente sciolte, poi aggiungete il prezzemolo, mescolate e spegnete il fuoco.
- Infarinare i pezzettini di baccalà.
- Nella teglia (deve essere di misura esatta per contenere tutti i pezzi di baccalà bene allineati uno accanto all'altro e non essere troppo grande perché devono essere ricoperti d'olio) mettete uno strato sottile di soffritto di cipolle, disponetevi sopra i pezzettini di baccalà infarinati ben allineati, ricoprite con tutto il soffritto avanzato, spolverate in modo omogeneo con il parmigiano grattugiato, il pepe macinato e il latte. Lasciate assorbire il latte per 2 minuti poi coprite a filo con l'olio, dopo aver livellato bene i pezzi di baccalà (schiacciandoli con una forchetta).
- Mettete nel forno e cuocete a temperatura molto dolce (130°) per circa 4 ore, muovendo ogni tanto la teglia in senso rotatorio senza mai mescolare (il tempo di cottura è indicativo in quanto varia a seconda della consistenza e della quantità del baccalà, saggiare ogni tanto).

Suggerimenti & Consigli

- È un piatto classico della cucina veneta, diffuso in tutto il mondo. La ricetta descritta è una mia piccola revisione della ricetta classica
- È un secondo piatto completo, gustoso e piacevole al palato, da abbinare alla polenta. È ottimo anche riscaldato dopo un giorno dalla cottura.
- **ATTENZIONE AL SALE** (io non ne metto mai), perché il baccalà è già salato di suo.