



Baccalà alla vicentina



Ingredienti per 6/8 persone

1 kg	Stoccafisso
600 g	Latte
400 g	Olio Extravergine di Oliva
300 g	Cipolla
50 g	Parmigiano Reggiano grattugiato
n° 3	Sardine sotto sale
n° 1	Manciata di farina
n° 1	Ciuffo di prezzemolo
q.b.	Sale e pepe

Preparazione

1. Ammollare lo stoccafisso, già ben battuto, in acqua fredda, cambiandola ogni 4 ore, per 2-3 giorni.
2. Aprire il pesce per lungo, togliere la lisca e tutte le spine. Tagliarlo a pezzi.
3. Affettare finemente le cipolle; rosolarle in un tegamino con un bicchiere d'olio, aggiungere le sardine sotto sale e tagliate a pezzetti; per ultimo, a fuoco spento, unire il prezzemolo tritato.
4. Infarinare i vari pezzi di stoccafisso, irrorati con il soffritto preparato, poi disporli uno accanto all'altro, in un tegame di cotto o alluminio oppure in una pirofila (sul cui fondo si sarà versata, prima, qualche cucchiaiata di soffritto).
5. Ricoprire il pesce con il resto del soffritto, aggiungendo anche il latte, il Parmigiano Reggiano grattugiato, il sale, il pepe.
6. Unire l'olio fino a ricoprire tutti i pezzi, livellandoli.
7. Cuocere a fuoco molto dolce per circa 4 ore e mezzo, muovendo ogni tanto il recipiente in senso rotatorio, senza mai mescolare. Questa fase di cottura, in "gergo vicentino" si chiama "far pipare". Solamente l'esperienza saprà definire l'esatta cottura dello stoccafisso che, da esemplare ad esemplare, può differire di consistenza.
Il baccalà alla vicentina è ottimo anche dopo un riposo di 12/24 ore. Servire con polenta.