

BACCALÀ ALLA VICENTINA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- farina
- aglio
- sale
- 1 cipolla
- latte (350ml)
- burro (20gr)
- prezzemolo
- vino bianco secco (80ml)
- pepe nero
- stoccafisso (550gr)
- 3 acciughe sottosale

Come si prepara

Pulire il baccalà, togliendo la pelle e le lisce allo stoccafisso.

Tagliare il baccalà a pezzi, salare, pepare, infarinare leggermente e disporre i pezzi in una teglia, facendo un solo strato.

In un recipiente di terracotta fare soffriggere nell'olio la cipolla e lo spicchio d'aglio tritati finemente.

Lasciare imbiondire aglio e cipolla, quindi unire 3 acciughe dissalate e spinate.

Mescolare bene, unire un ciuffo di prezzemolo tritato, il vino bianco secco, il latte e il burro.

Amalgamare la salsa per 3 minuti a fuoco dolce, quindi versarla sul baccalà.

Mettere la teglia in forno caldo a 180 gradi e far cuocere fino a quando il liquido si sarà asciugato completamente.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Gradimento: 4



Tags

pesce, stoccafisso, Baccalà alla vicentina

