

Baccalà alla vicentina

Come preparare il baccalà alla vicentina

1. Porre a bagno lo stoccafisso in acqua fredda per 2-3 giorni, cambiando l'acqua ogni 4-5 ore.
2. Mettere in una casseruola, grande quanto basta a contenere il baccalà, l'olio, la cipolla e l'aglio e le sarde tritate grossolanamente, quindi lasciare cuocere a fiamma molto dolce.
3. Nel frattempo asciugare lo stoccafisso (nel vicentino è chiamato baccalà) e pulirlo eliminando tutte le pinne e le spine del dorso.
4. Aprire il pesce per lungo dalla parte della pancia, ma senza dividere i filetti, infine eliminare la lisca centrale e tutte le spine presenti sulla pancia.
5. Condire i due filetti con sale e pepe e cospargerli con una leggera spolverata di parmigiano e di farina.
6. Distribuire sui filetti il prezzemolo e la cipolla sgocciolata.
7. Sovrapporre i due filetti in modo da ricomporre il pesce.
8. Tagliare lo stoccafisso in pezzi regolari di forma rettangolare (ca 4 cm di larghezza).
9. Infarinare le due estremità (la parte da cui è avvenuta il taglio) dei pezzi e riporli nel tegame con l'olio (dove è stata cotta la cipolla) in posizione verticale e facendo in modo che i singoli pezzi siano ben addossati.
10. Se il baccalà non dovesse risultare appena coperto di olio, aggiungerne dell'altro.
11. Aggiungere il latte e cuocere sulla stufa a fuoco dolcissimo (ca 90°C) per ca 4 ore, muovendo di tanto in tanto la casseruola in senso rotatorio, ma senza mai mescolare. In gergo si dice che il baccalà deve "pipare".
12. A fine cottura il liquido dovrà essersi quasi assorbito e lo stoccafisso dovrà essere bianchissimo e ricco di olio.
13. Servire accompagnandolo con fette di polenta

Consigli & curiosità

a) Risale al 1432, quando una spedizione guidata dal capitano veneziano Pietro Guerini naufragato sulle sponde di un'isola della Norvegia, al ritorno del suo viaggio volle portare con se un pesce secco molto amato lì: il baccalà. I gastronomi vicentini furono ispirati da questo piatto in cui videro una valida alternativa al pesce fresco. La "creatrice" ufficiale di questa ricetta si dice sia la "Siora Vitoria", proprietaria di una trattoria. Ne esiste anche una versione mantecata: dopo averlo fatto cuocere in una pentola con acqua salata e alloro, si fa scolare, gli si toglie la lisca, si riduce in piccolissimi pezzi e si manteca con l'olio extravergine d'oliva filo, fin quando non si ottiene una specie di "crema" morbida che i veneti amano servire su crostini di pane o con polenta calda.

b) Il baccalà alla vicentina è ancora più buono se consumato il giorno dopo.

c) Variante della ricetta: far rosolare dolcemente la cipolla con metà dell'olio, le acciughe tritate. Togliere poi dal fuoco ed unire il prezzemolo tritato. Versare una parte del fondo aromatico in un tegame o in una pirofila, infarinare leggermente i filetti di baccalà e disporli nella pirofila uno accanto all'altro. Condire con sale e pepe e ricoprire con il restante fondo aromatico, il parmigiano, l'olio rimasto e il latte. Cuocere in forno a 120°C per ca 3 ore o sul fuoco a fiamma dolcissima per ca 4 ore

d) Nel caso in cui si utilizza il baccalà o lo stoccafisso già ammollato considerare per ogni kg di pesce 130/140 g di olio e 130/140 g di latte, 1 cipolla, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, farina qb, 1/2 spicchio d'aglio in camicia

Angelo Solillo