



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



BACCALA' ALLA VICENTINA

INGREDIENTI:

Baccalà Gr 1300 (salato)
Olio E.V. d'Oлива Gr 150
Aaglio Fresco 2 (spicchi)
Cipolla Bianca Gr 200 (sporca)
Filetti d'Acciuga o Sarda Gr 50 (puliti)
Latte Fresco Lt 1,5 (intero)
Farina di Grano Tenero "0" Gr 100
Prezzemolo Fresco Gr 150 (sporco)

PROCEDIMENTO:

Lasciare il baccalà a bagno in acqua fredda, cambiandola ogni 7/8 ore, per 24 ore e comunque fino a quando non si sarà ammorbidito perfettamente.

Tagliare il baccalà a pezzi regolari, infarinarli e immergerli nell'intingolo così preparato: mettere in un tegame tutto l'olio d'oliva, l'aglio tritato, la cipolla tritata e fare rosolare molto bene. Quando rosolato aggiungere i filetti di acciuga o sarda e fare cuocere un minuti, spegnere il fuoco e aggiungere tutto il prezzemolo tritato.

Togliere i pezzi di baccalà dall'intingolo e metterli in una casseruola di coccio disponendoli uno a fianco dell'altro, senza sovrapporli, versare sopra tutto il latte e anche tutto l'intingolo rimasto nel tegame.

Coprire con il coperchio e mettere sul fuoco bassissimo, cuocere per circa due ore senza mai mescolare, dovete solo scossare o girare in tondo il tegame facendo in maniera che il baccalà non si attacchi.

Trascorse le due ore, spegnere e lasciare riposare per 2/3 ore.

Mangiare caldo, servito con polenta fresca oppure fatta il giorno prima, raffreddata, tagliata a fette e grigliata sulla griglia, possibilmente a legna o carbone.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com