

parla come mangi



CAMERA DI COMMERCIO
DELLE MARCHE

INGREDIENTI (per 6 porzioni)

- » 1 kg di stoccafisso già ammollato
- » 80-100 g di acciughe sotto sale
- » 500 g di patate
- » 400 g di pomodori rossi
- » 15 cl circa di vino bianco secco
- » 60 g di olive nere denocciate
- » 1 cucchiaino di aceto bianco
- » 50 g di prezzemolo tritato
- » 2 spicchi d'aglio
- » 1 cipolla
- » 1 rametto di rosmarino
- » latte fresco
- » 4 dl d'olio
- » sale
- » pepe

Stoccafisso all'Anconetana

Provincia di Ancona

PROCEDIMENTO

Sgocciate lo stoccafisso, asciugatelo, tagliatelo a pezzi di media grandezza, raccoglieteli in una terrina, copriteli a filo con il latte e lasciateli marinare 2-3 ore. Preparate un battuto con la cipolla, l'aglio, il prezzemolo, il rosmarino e le acciughe dissalate e diliscate. In una terrina emulsionate l'olio, l'aceto, poco sale e pepe, unite il battuto aromatico e tenete da parte. In una casseruola con la griglia che impedisca al pesce di toccare il fondo, mettete un primo strato di stoccafisso con la pelle verso il basso, insaporitelo con un giro d'olio aromatizzato, alcune olive e pomodori tagliati a filetti, salate leggermente, pepate e così di seguito sino a esaurimento degli ingredienti. Sbucciate e tagliate a spicchi le patate, distribuitele sullo stoccafisso, spruzzate il vino e irrorate ancora con un giro d'olio aromatizzato. Ponete il recipiente sul fuoco e, a fiamma vivace, cuocete per 20 minuti circa, poi abbassate il più possibile al minimo e proseguite la cottura per circa 3 ore. Verso fine cottura togliete il coperchio. Ritirate dal fuoco, coprite il recipiente con un foglio di carta assorbente da cucina e lasciate riposare per circa 20 minuti. Quindi, senza mescolare, servite. credits: www.cucchiaio.it

