

Stoccafisso all'Anconetana

Piatto decisamente classico di questa località, prevede come punto fondamentale che lo stoccafisso sia di prima scelta e gustandolo è facile capirne il motivo..

Ricetta:

Per 4 persone:

600 gr di stoccafisso già bagnato, 200 gr di pomodori pelati, 50 gr di patate, ½ bicchiere di latte, 1 rametto di rosmarino, 1 carota, 1 spicchio d'aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, ½ bicchiere di vino bianco, ½ bicchiere di olio extravergine di oliva, 20 gr di burro, sale e pepe

Preparazione:

Aprire lo stoccafisso, togliere le lisce e tagliarlo a pezzi. Metterlo a bagno nel latte per 3-4 ore, quindi sgocciolarlo e conservare il latte. Soffriggere a fuoco basso con il burro e 3 cucchiari di olio, l'aglio, la carota e metà del prezzemolo tritati. Disporre in una casseruola, con una griglia sul fondo, uno strato di stoccafisso con la pelle verso il basso.

Cospargere con una parte del soffritto, un pizzico di rosmarino e prezzemolo, e i pomodori a filetti. Ricoprire con altri pezzi di stoccafisso e continuare ad alternare gli ingredienti, fino ad esaurimento. Salare e pepare ogni strato.

Ricoprire con le patate sbucciate e tagliate a spicchi, versarvi sopra il resto dell'olio, il vino e il latte. Far cuocere a fuoco molto basso col il coperchio per circa 3 ore, scuotendo la casseruola, senza mai mescolare. Alla fine togliere dal fuoco, mettere tra la casseruola e il coperchio qualche foglio di carta assorbente e lasciare riposare per 10-15 minuti.

A tavola, servire prima le patate, poi lo stoccafisso ben ricco di condimento.

