

# La ricetta del baccalà alla veneta

**Ingredienti per 4 persone:**

- 700 g di stoccafisso
- 1 manciata di foglie di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe

**Difficoltà:** minima

Tempo di **preparazione:** 30'

"" di **cottura:** 30'



Disponete lo stoccafisso in una casseruola, e ricopritelo

d'acqua fredda, poi portatelo ad ebollizione. Fatelo leggermente saltare e schiumare, copritelo e fatelo sbollire per 20'. Al termine lasciate lo stoccafisso nell'acqua di cottura per altri 20'.

Dunque scolatelo, spellatelo ed eliminate le lische: poi sbriciolate la polpa e riponetela in un mortaio. Pestatela con un pestello, mettetela in una terrina e versate a filo l'olio, sempre mescolando con energia. Continuate a versare l'olio finchè non si sarà creato un composto spumoso.

Regolate con sale e pepe, amalgamate il prezzemolo lavato e tritato, e lo spicchio d'aglio tagliato.

Servite il baccalà mantecato sul piatto di portata, accompagnandolo con fette di pane caldo e polenta bianca.