



GENOVESE DI BACCALÀ

magieaifornelli.altervista.org



Ingredienti per 6 persone:

1 kg di cipolle ramate di Montoro affettate sottilmente

paccheri trafiletti al bronzo (o ziti) g 600

brodo vegetale filtrato, preparato con sedano carota e cipolla e scarti di baccalà

g 600 di baccalà ammollato

Olio evo circa mezzo bicchiere (io ho usato Dante 100% Italiano)

mezzo bicchiere di vino bianco

prezzemolo

pepe macinato fresco

sale poco

Preparazione :

Deliscare e spellare il baccalà, tagliarlo a tocchetti e condirlo con pepe nero e olio evo. Versare gli scarti del baccalà il sedano la carota e la cipolla in abbondante acqua fredda e lasciarla sobbollire fino ad ottenere un fumetto (brodo di pesce). Tagliare le cipolle sottilmente. Far soffriggere dolcemente la cipolla affettata finemente nell'olio e sfumare con il vino bianco. Cuocerla a fuoco lento mescolando spesso e aggiungendo il brodo fino a che sarà morbida sfatta e bruna. A cottura ultimata aggiungere i pezzetti di baccalà piccoli e fare insaporire 1 minuto poi aggiungere il resto dei pezzi di baccalà più grandi avendo cura di non mescolarli al condimento altrimenti si sfalderanno anch'essi. Coprire con un coperchio per alcuni minuti in modo che il baccalà venga cotto con il vapore, poi lo tenete da parte per completare i piatti. Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata, scolarli al dente e passarli nelle cipolle lasciandoli insaporire e rilasciare amido in modo da legare, condire con un po' di parmigiano (o pecorino) disponete nei piatti completando con un po' di baccalà del prezzemolo tritato finemente ,pepe, e un filo di olio a crudo.