

## Lo stoccafisso all'anconetana (preparato secondo l'antica ricetta dell'accademia)

*Stockfish Ancona style*  
(made according to the ancient recipe of the academy)

### Ingredienti per 4 persone

Stoccafisso ragno bagnato	kg	1
Cipolla tritata	gr.	350
Sedano tritato	gr.	200
Prezzemolo	gr.	8
Aglione tritato	gr.	10
Carote tritate	gr.	30
Capperi dissalati e tritati	gr.	40
Acciughe tritate	gr.	25
Rosmarino fresco tritato	gr.	7
Maggiorana secca	q.b.	
Alloro fresco	foglie	4
Patate pelate	gr.	700
Pomodori tagliati a fettine	gr.	200
Olio extra vergine d'oliva	gr.	350
Vino bianco secco	dl	150
Burro	gr.	50
Sale e pepe	q.b.	

### Procedimento

Tagliare lo stoccafisso in 8 pezzi e adagiatelo in un vassoio. Mettere in un recipiente la cipolla, il sedano, il prezzemolo, i capperi, le acciughe, il rosmarino, l'aglio, le carote e la maggiorana e amalgamate bene fino a formare un composto. Condite lo stoccafisso con sale, pepe, olio e ¼ del composto. Nello stesso modo condite anche le patate. Prendere una casseruola, ricoprite il fondo con delle canne e ponete i pezzi di stoccafisso distanziati tra loro. Aggiungere le patate, coprendo tutto lo spazio vuoto. Ricoprite il tutto con il restante composto e le foglie di alloro. Per ultimo mettete i pomodori a fette. Condite il tutto con il vino, l'olio rimasto e qualche fiocco di burro. Mettere il coperchio e cuocere il tutto a fiamma vivace. Quando inizia a bollire forte abbassare la fiamma e far cucinare per un'ora e 15 minuti circa. Se occorre, durante la cottura potete aggiungere un mestolo di brodo vegetale. Nota: La quantità di canne dolci secche tagliate a metà deve essere sufficiente per rivestire tutto il fondo della placca. Si consiglia di cucinare questo piatto il giorno prima dell'occorrenza per avere il massimo dei sapori.

### Abbinamento cibo-vino

La straordinaria delicatezza delle sensazioni gusto-olfattive caratterizzate dall'utilizzo di molti ingredienti aromatici, sapidità e tendenza dolce con una discreta succulenza e grassenza. Si può abbinare un vino bianco caldo, morbido, abbastanza fresco e con piacevoli sensazioni gusto-olfattive.

#### Vini consigliati:

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Cantori" - Azienda Agricola Accadia  
Verdicchio di Matelica "Vigneto Fogliano" - Azienda Agricola Bisci

### Serves 4

#### Ingredients

Soaked Ragno stockfish	1	kg
Chopped onion	350	g.
Chopped celery	200	g.
Parsley	8	g.
Chopped garlic	10	g.
Chopped carrots	30	g.
Chopped and unsalted capers	40	g.
Chopped anchovies	25	g.
Chopped fresh rosemary	7	g.
Teaspoon dried marjoram to taste		
Fresh bay leaves	4	n.
Peeled potatoes	700	g.
Sliced tomatoes	200	g.
Extra virgin olive oil	350	g.
Dry white wine	150	dl
Butter	50	g.
Salt and pepper to taste		

### Method

Cut the stockfish into 8 pieces and place in a tray. Put in a pan: onion, celery, parsley, capers, anchovies, rosemary, garlic, carrots and marjoram. Mix well till you get a smooth mixture. Season the stockfish with salt, pepper and ¼ of the mixture. Season the potatoes in the same way. Take a pan and coat the bottom with some canes. Place the pieces of stockfish at some distance from the others. Add the potatoes covering all of the empty space. Cover all of that with the remaining mixture and the bay leaves. Finally add the sliced tomatoes. Season with the wine, the remaining oil, and some knobs of butter. Put a lid on the pan and cook in a high heat, for 15 minutes more or until the potatoes are cooked. If necessary, while cooking, you can add a ladle of vegetable stock. Note: the number of sweet canes dried and cut in half must be enough to cover all of the bottom

### Food-wine matching

The extraordinary delicacy of the taste-smell sensations, characterized by the use of many aromatic ingredients, tastiness and sweet tendency with a fair tastiness and greasiness. It can be matched with a white wine, warm, soft, quite fresh and with pleasant taste-smell sensations.

#### Suggested wines:

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Cantori" - Azienda Agricola Accadia  
Verdicchio di Matelica "Vigneto Fogliano" - Azienda Agricola Bisci