

Stoccafisso all'Anconitana

di TITTI CARLONI

La qualità dello stoccafisso consigliata è la specie "Ragno", sempre più rara e chiaramente costosissima. Più adatta quindi alla cucina di casa è la qualità WRESTE, possibilmente di stagionatura non tanto vecchia.

Lo "stocco" va tenuto a bagno nell'acqua e in frigorifero per almeno 5-6 giorni cambiando l'acqua possibilmente 6-7 volte al giorno.

Molti anni fa, il negoziante, prima di bagnarlo, lo batteva con un mazzuolo di legno per farlo diventare più tenero e meno fibroso.

Quando acquistate lo stoccafisso fatelo preparare privo di spine interne (nella parte del ventre) e della spina dorsale. Questa ultima va bollita con del brodo vegetale.

Una volta tolte le squame tagliare a fette di una larghezza non inferiore a 5-6 cm.

Ingredienti per 3-4 persone

- kg. 1 di Stoccafisso
- gr. 0,40 di carote
- gr. 0,50 di sedano
- gr. 0,200 di cipolla
- gr. 0,15 di aglio
- rosmarino q.b.
- gr. 0,15 di capperi dissalati
- gr. 0,30 di acciughe dissalate
- Prezzemolo e maggiorana q.b.
- gr. 0,250 di pomodori
- gr. 0,800 di patate a pasta gialla
- gr. 0,60 di burro
- lt. 0,200 di vino bianco (verdicchio)
- sale e pepe macinato al momento, q.b.
- lt. 0,300 di olio extravergine di oliva
- lt. 0,300 di brodo vegetale

Preparazione

Condire lo stoccafisso, già precedentemente tagliato, con sale, pepe macinato ed una parte di aglio e bouquet di aromi. Se si cucina a fuoco diretto è consigliabile l'uso delle canne stagionate ben lavate da adagiare sul fondo fino a ricoprire la teglia, anche se si tratta di antiaderente.

Adagiare lo stoccafisso a strati con la pelle rivolta verso il fondo ed aggiungere le patate, tagliate a spicchi e condite con lo stesso sistema, poi ricoprire il tutto con la rimanenza degli aromi, i pomodori tagliati a pezzi ed il restante olio, i pezzetti di burro, il vino ed il brodo vegetale.

Dopo aver messo il coperchio o un foglio di carta di alluminio, cucinare a temperatura sostenuta ed appena inizia a bollire abbassare la fiamma proseguendo la cottura per 2 ore.

Durante la cottura, se necessario, aggiungere un mestolo di brodo vegetale, scuotendo il tegame leggermente. Si consiglia di servire dopo circa 6 ore, su piatti fondi o scodelle molto caldi.