

# "BALENA"®

## Baccalà alla Vicentina



### Ingredienti per 4 persone

- Stoccafisso già ammollato e pulito (spellato e diliscato): circa gr. 800
- 2 cucchiaini di pasta d'acciughe Balena
- Cipolle bianche: circa gr. 400
- 2 spicchi d'aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- Farina bianca
- Parmigiano grattato
- ½ litro di latte
- Olio d'oliva
- Sale e pepe

### Preparazione.

Fate rosolare in una padella, con mezzo bicchiere d'olio, un soffritto di cipolle tritate e aglio tritati con il prezzemolo. Aggiungete quindi la pasta d'acciughe e amalgamate bene il tutto senza che bruci. Aprite lo stoccafisso per il lungo e distribuite circa i  $\frac{3}{4}$  del soffritto sulle due metà, quindi cospargete con 2 cucchiaini di farina e 2 cucchiaini di parmigiano grattato, salate e pepate. Riunite quindi le 2 parti dello stoccafisso. Tagliate il pesce così farcito a fette della larghezza di circa 5 cm, infarinatelo con miscela di farina e formaggio grattato e accomodate le fette verticalmente, ben strette, una accanto all'altra in un tegame. Versate sulle fette il restante soffritto, aggiungete il latte e circa 2 bicchieri di olio di oliva in modo che le fette siano completamente coperte. Cuocete a fuoco lentissimo per circa 4 ore. Di tanto in tanto muovete, senza mescolare, per evitare che bruci. Servite con polenta di farina gialla appena fatta o con fette abbrustolite sulla gratella.