

Rosticciata di stoccafisso (Per 2 persone)

Pesce 400 g di stoccafisso

Verdura 200 g di patate cotte con la buccia, successivamente sbucciate e tagliate a fette.
30 g di cipolle

Altro 1 L di brodo per pesci o di acqua
20 ml di olio
20 ml di olio d'oliva
50 ml di vino bianco
100 ml di panna

Condimento ½ spicchio d'aglio tritato finemente
1 c di aneto tagliato finemente
1 c di prezzemolo tagliato finemente
1 foglia di alloro
1 c di aceto di vino bianco
1 pizzico di cannella
pepe appena macinato
sale



- Mettere a mollo lo stoccafisso per 8-10 ore in acqua fredda.
- Far cuocere poi a fuoco lento il pesce in una pentola col brodo, lasciarlo raffreddare nel liquido e scomporlo a piccoli pezzi.
- Arrostitire le patate in una padella antiaderente con l'olio
- Tagliare la cipolla a strisciole, rosolare nell'olio d'oliva, aggiungere il pesce, l'aglio e continuare la cottura. Bagnare col vino bianco, unire poi la panna, l'aneto, il prezzemolo, l'alloro e la patate arrostitite. Condire con un cucchiaino di aceto di vino bianco, sale, pepe, cannella e servire.

Tempo di cottura dello stoccafisso: 15-20 minuti

Suggerimenti e consigli

- Come contorno servire un'insalata di stagione.