



SoloPrimi e non

cucina, viaggi e vacanze da gustare

Fai click sul banner qui sopra, ricette e videoricette cucina, ingredienti...tutto

www.soloprimi.com

nome	tipo_piatto	ing_principale
Stoccafisso_all_anconetana	Piatti_pesce	Stoccafisso

1 -- stoccafisso di 2500 grammi battuto, ammollato e scolato 200 grammi -- acciughe sotto sale 2500 grammi -- patate 600 grammi -- pomodorini pachino 1 -- cipolla 6 spicchi -- aglio 1 mazzo -- prezzemolo pochi rametti -- rosmarino 1 pugno -- capperi 2 manciate -- olive nere 50 cl -- vino tipo bianco secco 100 cl -- olio di oliva extravergine

Aprite lo stoccafisso, diliscatelo e tagliatelo a pezzi regolari di circa 10 centimetri di lato. Sbucciate e tagliate a grossi spicchi le patate. Con la cipolla, l'aglio, il prezzemolo, il rosmarino, i capperi, le acciughe (dissalate e diliscate) preparate un battuto finissimo e diluitelo con l'olio d'oliva extra-vergine. Sistemate sul fondo di una pentola uno strato di canne di bambu', che impedira' al pesce di attaccare. Mettete poi uno strato di stoccafisso (con la pelle rivolta verso il basso), uno di pezzi di patate, un altro di pesce e continuate a strati intervallando con qualche cucchiata di salsa. Alla fine versate la salsa rimanente, le olive snocciolate intere, i pomodorini eventualmente tagliati a meta' e il vino. Fate prendere il bollire a fuoco vivace, poi coprite, abbassate la fiamma al minimo e proseguite la cottura per altre due ore e mezzo-tre ore, senza mescolare ne' muovere la pentola. Lasciate riposare la pietanza per un quarto d'ora prima di portarla in tavola, distribuendo nei piatti patate, stoccafisso e intingolo.

www.soloprimi.com

Parti da un ingrediente o dal tipo di portata che intendi realizzare. Crea un piatto in pochissimo tempo. Fai click qui sopra.

Inoltre: alberghi, pensioni, campeggi, agriturismo, hotel, country inn, 1-2-3-4 stelle. Cinema, farmacie aperte di turno, farmacia notturna, turni farmacie, CAP, indirizzi. Visita questo sito! Grazie in anticipo per l'interesse dimostrato.

Abruzzo	Basilicata	Calabria	Campania	Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria	Lombardia	Marche	Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna	Sicilia	Toscana	Trentino A. Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto				