



8 Dicembre

Ligùria, Liguria

Brandacujun

Ingredienti 4 pax

STOCCAFISSO

- 1 kg stoccafisso ammollato
- 650 g patate
- 1 spicchio aglio
- 1 ciuffo prezzemolo
- 40 g pinoli
- olive taggiasche q.b.
- sale q.b.
- pepe bianco q.b.
- olio extravergine oliva

ATTREZZATURE

- Casseruola

Tempistiche

TEMPO TOTALE: 75 MIN

- Preparazione: 15 min
- Cottura: 30 min

Indicazioni

Metti lo stoccafisso in ammollo per 48 ore, cambiando spesso l'acqua. Lavalo e taglialo a pezzi. Sbuccia le patate e tagliale a pezzi.

Lessa lo stoccafisso per 10 minuti in acqua non salata. Separatamente, lessa allo stesso modo le patate per circa 30 minuti (fino a quando saranno diventate morbide ma non sfatte). Scola le patate e riducile in piccoli pezzi. Elimina la pelle ed eventuali lisce dallo stoccafisso, quindi sminuzzalo.

Metti nella stessa casseruola le patate e lo stoccafisso, aggiusta di sale, aggiungi un pizzico di pepe, olio di oliva, le olive taggiasche tagliate a pezzetti e il prezzemolo tritato con aglio e pinoli.

Rimetti sul fuoco la casseruola col coperchio e lascia insaporire il tutto. Scuoti la pentola con vigore per amalgamare il tutto. Da questo movimento, fatto con la pentola tra le gambe, deriva il nome della ricetta!

Al termine spolvera con prezzemolo fresco tritato e servi tiepido su crostini di pane.

Variante

Puoi sostituire lo stoccafisso con il baccalà.

*Buon
appetito!*