

ESQUEIXADA DE BACALLÀ (Insalata di bacçalà sminuzzato)

Nel titolo ho usato il catalano visto che la ricetta è figlia di quella terra.

Preciso, poiché scrivo in lingua italiana, che quando parlo di “bacçalà” intendo il merluzzo salato, per distinguerlo dallo stoccafisso che è altra cosa, pur essendo sempre merluzzo. Solo nel Veneto quando si parla di “bacçalà”, s’intende lo stoccafisso. Forse per un malinteso diritto di primogenitura.

È una deliziosa insalata fredda, antipasto primaverile-estivo, di preparazione semplice anche se un po’ noiosa, ma ne vale la pena visto il risultato.

Servono circa 500 grammi di bacçalà ben dissalato: occorrono, per un buon risultato, 72 ore con tre o quattro ricambi d’acqua al giorno. Ci sono pagine e pagine sulla dissalatura del bacçalà. Se del caso ne parlerò un’altra volta.

Bisogna asciugare accuratamente il pesce prima di iniziare la preparazione. Sopra un piatto da portata, con le mani, strappate un pezzetto di carne e dovete con le dita sminuzzarla: come se da un grosso batuffolo di cotone doveste ricavare dei minuscoli fiocchi. Dovete trasformare il pezzo di bacçalà in una massa vaporosa e leggera. Ecco perché ho detto che la preparazione era noiosa.

Eseguito questo lavoro aggiungete cipolla a fettine (io la macero per trenta minuti in sale e aceto, e poi asciugata), olive nere denocciolate, aceto, olio d’oliva, filetti di pomodoro senza pelle. Può servire un po’ di sale. Mescolate bene. La mia prima volta è stata una scoperta.



Stoccafisso in un'illustrazione di **Olimpia Biasi**

CROCCHETTE DI BACCALÀ

Le crocchette di baccalà sono una ricetta tradizionale portoghese diffusissima anche in Brasile

dove le *bolinho de bacalhau* sono servite come antipasto o come stuzzichino.

Le crocchette sono di semplice esecuzione, ma necessitano di qualche accortezza.

Lessare 500 grammi di patate povere di amido (è importante che l'impasto non risulti troppo umido) e passarle allo schiacciapatate.

Lessare 500 gr di baccalà precedentemente dissalato (per due giorni in frigo cambiando l'acqua) a fiamma bassa per dieci minuti (il peso si riferisce al baccalà cotto). Una volta lessato va lasciato raffreddare e scolato molto bene, dovrà essere asciutto quanto più possibile. Sminuzzarlo con le mani e unirlo alle patate.

In una padella soffriggere con poco olio evo uno spicchio di aglio schiacciato e una cipolla media tritata finemente giusto il tempo di ammorbidirsi senza prendere colore.

Amalgamare all'impasto il soffritto, tre cucchiaini di prezzemolo tritato, pepe, e due uova intere, mescolando bene. Per chi piace si può sostituire il prezzemolo col coriandolo fresco.

L'impasto deve essere asciutto ma morbido, se necessario unire un ulteriore albume. Controllare il sale e nel caso aggiustare.

Mettere a scaldare abbondante olio di girasole o di arachidi, con l'impasto formare delle *quenelle* servendosi di due cucchiaini, o fare delle palline con le mani, e friggere poche crocchette per volta. È possibile passare le crocchette nel pangrattato ma non è necessario, le ricette tradizionali non lo riportano. Asciugare su carta assorbente e servire calde.

BACCALÀ MANTECATO ALLA VENEZIANA

Essendo ricetta veneziana, abbiamo mantenuto il termine "baccalà", ma si tratta di stoccafisso.

Acquistate lo stoccafisso già bagnato possibilmente della qualità "ragno". Fatelo bollire per quindici, venti minuti, schiumate e lasciatelo riposare nel suo liquido. Se non fosse molto morbido fatelo bollire ancora un po'. Quando è tiepido, togliete la pelle, controllate che non vi siano spine e con le mani riducetelo in briciole.

A questo punto i tradizionalisti procedono così: mettono la polpa del baccalà in un recipiente di coccio pesante o di gres o di pietra, e iniziano a lavorarlo con un pestello di legno, poi lo mettono sul fuoco bassissimo e continuano a lavorarlo con energia inserendo a filo dell'olio d'oliva di ottima qualità, finché si sarà ridotto ad una crema bianca. Ci si ferma quando il pesce non assorbe più l'olio.

I moderni invece lo mettono nel frullatore, a basso regime e aggiungono l'olio un po' alla volta, per fermarsi al momento giusto.

A lavoro finito si condisce con sale, pepe, prezzemolo ed aglio a vostro gusto.

Si serve freddo. I veneziani lo usano molto per tartine, su pane o su polenta fredda. Meglio ancora

su polenta calda.

Non siamo i soli al mondo a fare il baccalà mantecato. Lo fanno anche i catalani, ma ci aggiungono crema di carciofi o crema di patate. Non l'ho mai assaggiato.

BACCALÀ ALLA VICENTINA

Anche per questo piatto veneto abbiamo lasciato il nome tradizionale di baccalà, anche se si tratta di stoccafisso.

Ci sono diverse varianti di questa ricetta, specie sulle modalità di preparazione. Resta la sostanza, che è una cottura in latte ed olio, o meglio, latte, olio e formaggio.

Io procedo così. Taglio a pezzi il baccalà (cioè lo stoccafisso bagnato, se non siete sicuri della tenerezza, tenetelo a mollo per due o tre giorni in frigo cambiando l'acqua), lascio la pelle, lo infarino.

A parte preparo un trito di acciughe salate, prezzemolo ed aglio e delle cipolle bianche affettate. Poiché la cottura in latte e olio può rendere il piatto troppo dolce, tenete conto che le acciughe e il formaggio devono svolgere un ruolo di riequilibrio.

In un tegame di coccio che possa andare sul fuoco, o in un tegame da forno piuttosto alto, faccio uno strato con tutte le cipolle, vi colloco sopra i pezzi del pesce in un primo strato, condisco con il trito di acciughe e con una spolverata di parmigiano, verso sopra il tutto dell'olio d'oliva e procedo nello stesso modo per lo strato successivo. L'ultimo strato avrà più parmigiano degli altri, per formare una crosticina. Bagno il tutto con il latte, in modo che copra completamente il pesce. La variante prevede che si faccia un abbondante soffritto di cipolla e che lo si aggiunga al trito di acciughe e al formaggio. Il metodo originario consisteva nell'utilizzare il baccalà - la parte centrale del pesce - senza lisca e senza spine, e nel farcirlo intero con il condimento. Quindi lo si tagliava a pezzi, lo si infarinava con farina e formaggio grattugiato e lo si disponeva a strati, coprendolo con latte ed olio. Mi sembra più pratico il mio sistema.

La cottura può avvenire sul fuoco, molto basso, o in forno. Se lo mettete sul fuoco smuovete di tanto in tanto il fondo della preparazione, che non si attacchi. In ogni caso servono quattro o cinque ore. È una pietanza molto saporita, a chi piace, piace da morire.

Si mangia tradizionalmente con la polenta calda appena fatta, o arrostita.

la serie #ricetteanticrisi

è illustrata dall'artista [Olimpia Biasi](#)



Le precedenti ricette



Grazie al tuo contributo *ytali* sarà in grado di proseguire le pubblicazioni nel 2020.

Clicca [qui](#) per partecipare alla sottoscrizione

