



Baccalà alla Vincentina (Veneto) - [Visualizza sul sito](#)  
di Erica

secondo piatto - pesce - Veneto - natale - capodanno - vigilia

Ingredienti:

- baccalà bagnato e ben lavato (ipotesi: 1Kg bagnato);
- olio extravergine d'oliva;
- sarde salate diliscate (3, oppure 5-6 acciughe sott'olio);
- capperi (una cucchiata: dissalati, o sott'aceto risciacquati);
- prezzemolo tritato (una cucchiata);
- cipolla (una);
- farina;
- parmigiano;
- latte;
- sale e pepe.

Preparate a parte abbondante condimento mescolando le sarde tritate, i capperi tritati, il prezzemolo, la cipolla affettata finemente e abbondante olio.

Pulite il baccalà senza frantumarlo, cercate di ottenere dei pezzi non troppo spessi nè troppo sottili abbastanza compatti.

Mescolate farina e parmigiano grattugiato in parti uguali e passateci i pezzi di baccalà, poi in un tegame da forno mettete un po' di condimento, poi uno strato di pezzi di baccalà, sale e pepe, ancora condimento, ancora baccalà, sale e pepe e così via, finendo col condimento. Non fate troppi strati, piuttosto usate una teglia un po' più larga.

Versateci sopra latte fino a coprire il baccalà e mettete in forno già caldo a 160°, per 2-3 ore, smuovendolo ogni tanto delicatamente con una paletta per evitare che il formaggio della panatura si incrostolisca.

Se il baccalà è morbido e di buona qualità, sarà pronto già dopo 2 ore.

Servire RIGOROSAMENTE con polenta!

Nota: se ne avanza e volete scaldarlo (il giorno dopo è pure più buono), aggiungete un goccino di latte, NON olio, sennò sa di fritto.