

PAPPARDELLE ALLA CREMA DI STOCCAFISSO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo pappardelle,
- 800 g di stoccafisso,
- 4 spicchi di aglio,
- prezzemolo,
- 2 cucchiaini di farina,
- 1 bicchiere di latte,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Mettere lo stoccafisso a bagno in acqua fredda per 3-4 giorni cambiando l'acqua ogni 4-5 ore.

Trascorso questo periodo, togliere la pelle al pesce e lessarlo in poca acqua salata finché non diventa tenero (provare con una forchetta); lasciarlo intiepidire e pulirlo, conservando l'acqua di cottura dopo averla filtrata con un colino.

Mettere pertanto lo stoccafisso a pezzetti nel bicchiere del mixer, azionare poi aggiungere lentamente 250 g di olio extra-vergine d'oliva in modo che sia assorbito dal pesce, amalgamarvi a questo punto 3 spicchi d'aglio e il prezzemolo tritati finemente; aggiustare di sale e pepe quindi omogeneizzare il tutto con un bicchiere di latte.

Alla fine dovrà risultare una morbida crema.

Mettere in una padella 4 cucchiaini d'olio d'oliva e, appena caldo, aggiungere uno spicchio d'aglio in camicia, 2 cucchiaini di farina che deve tostare leggermente (non deve colorire), e la crema di stoccafisso (circa 2 cucchiaini per persona); mescolare per qualche minuto, amalgamando bene poi versare qualche mestolo dell'acqua di cottura dello stoccafisso, far sobbollire per qualche minuto e aggiustare di sale e pepe.

Scolare le pappardelle cotte al dente in abbondante acqua salata, versarle in una zuppiera, condirle con la crema e portarle subito in tavola.