

INSALATA DI STOCCAFISSO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di stoccafisso bagnato,
- 4-5 acciughe sotto sale,
- 4 patate,
- 1 porro,
- 2 spicchi d'aglio,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- 1 costola di sedano,
- 30 g di prezzemolo,
- 2 cucchiaini di aceto di vino rosso,
- 1 cucchiaino di capperi sotto sale,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1/2 lt di latte,
- sale.

Eliminate dallo stoccafisso eventuali lisce e la pelle; asciugatelo con cura e tagliatelo a pezzetti.

Mettete in una casseruola il sedano, la cipolla, il porro e la carota grossolanamente tagliati; unite lo stoccafisso coprite con abbondante acqua e fate cuocere a fuoco medio per 2 ore.

Togliete lo stoccafisso con una paletta, sgocciolatelo e mettetelo in una terrina; copritelo con il latte e lasciate riposare per 2 ore.

Nel frattempo cuocete le patate (35 minuti circa), pelatele e tagliatele a tocchetti.

Tritate il prezzemolo insieme con l'aglio, le acciughe diliscate e i capperi sciacquati; raccogliete il trito in una terrina, unite l'aceto e l'olio e mescolate sino a ottenere una salsa omogenea.

Mettete le patate in una terrina, unite lo stoccafisso ben scolato, condite con la salsa, verificate la salatura, mescolate e lasciate riposare per 2 ore prima di servire.