

STOCCAFISSO ALLA VICENTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di stoccafisso,
- 100 cl di latte,
- 3 spicchi di aglio,
- sale,
- burro,
- olio d'oliva extra-vergine,
- prezzemolo tritato.

Mettere a bagno lo stoccafisso almeno 3 giorni prima della preparazione, in acqua fredda corrente.

Tritare finemente l'aglio, farlo rosolare in olio e burro, quindi aggiungere lo stoccafisso tagliato a pezzetti senza pelle, farlo rosolare ed aggiungere il latte e 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine, fare cuocere a fuoco lento per mezz'ora circa.

A cottura ultimata lo stoccafisso si presenterà come una purea abbastanza densa, servire cospargendolo di prezzemolo tritato e olio d'oliva extra-vergine crudo.