

STOCCAFISSO ALL'ANCONETANA

Ingredienti per 8 persone:

- 1 stoccafisso di 2500 g di battuto, ammollato e scolato,
- 200 g di acciughe sotto sale,
- 2500 g di patate,
- 600 g di pomodorini pachino,
- 1 cipolla,
- 6 spicchi di aglio,
- 1 mazzo di prezzemolo,
- alcuni rametti di rosmarino,
- 1 pugno di capperi,
- 2 manciate di olive nere,
- 50 cl vino di bianco secco,
- 100 cl di olio d'oliva extra-vergine.

Aprite lo stoccafisso, diliscatelo e tagliatelo a pezzi regolari di circa 10 centimetri di lato.

Sbucciate e tagliate a grossi spicchi le patate.

Con la cipolla, l'aglio, il prezzemolo, il rosmarino, i capperi, le acciughe (dissalate e diliscate) preparate un battuto finissimo e diluitelo con l'olio extra-vergine.

Sistamate sul fondo di una pentola uno strato di canne di bambù, che impedirà al pesce di attaccare.

Mettete poi uno strato di stoccafisso (con la pelle rivolta verso il basso), uno di pezzi di patate, un altro di pesce e continuate a strati intervallando con qualche cucchiata di salsa.

Alla fine versate la salsa rimanente, le olive snocciolate intere, i pomodorini eventualmente tagliati a metà e il vino.

Fate prendere il bollore a fuoco vivace, poi coprite, abbassate la fiamma al minimo e proseguite la cottura per altre due ore e mezzo-tre ore, senza mescolare ne' muovere la pentola.

Lasciate riposare la pietanza per un quarto d'ora prima di portarla in tavola, distribuendo nei piatti patate, stoccafisso e intingolo.