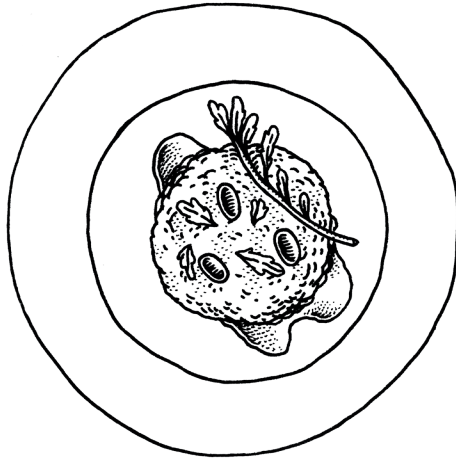


# #20

Expo 2015  
Regione Liguria  
Cooking



## Brandacujun

*Stockfish with potatoes*

### Ingredients

*1.2 kg soaked stockfish, 1 kg potatoes, 2 garlic cloves, a few sprigs of parsley, salt, pepper, extra-virgin olive oil from the western Ligurian Riviera.*

- ⌚ 30 min
- 🍴 normal
- 🏷️ DOC Riviera  
Ligure di Ponente  
Vermentino

Chop the stockfish and put on the heat in a large, shallow pot, filled with cold salted water. Once the water starts to boil, lower the heat and add potatoes, peeled and cut in two. Continue cooking until the potatoes are very soft. After about half an hour, both the potatoes and cod should be ready. Drain and let cool. Mash the potatoes and remove skin and bones from the stockfish, chopping it with your fingers. Put the potatoes and stockfish back into the pot, season with salt, a little white pepper, finely chopped parsley and garlic and plenty of extra-virgin olive oil. Cover the cooking pot with its lid (secured with a cloth, if necessary) and start to “brandare” (that is, move the pan with a circular motion, shaking it every two or three turns) until all ingredients are well blended and smooth. Serve hot, finished off with freshly ground pepper and a nice drizzle of extra-virgin olive oil. If desired, it may be served with toasted bread.

## **Ingredienti**

*1,2 kg di stoccafisso ammollato, 1 kg di patate, 2 spicchi d'aglio, alcuni rametti di prezzemolo, sale, pepe, olio extravergine d'oliva della Riviera Ligure di Ponente.*

Tagliate a pezzi lo stoccafisso e mettetelo sul fuoco in una pentola bassa e capiente, piena di acqua fredda salata. Quando l'acqua inizia a bollire, abbassate la fiamma e aggiungete le patate pelate e tagliate in due. Continuate la cottura fino a quando le patate saranno molto morbide. Dopo una mezz'ora, patate e stoccafisso dovrebbero essere entrambi cotti. Scolate il tutto e lasciate intiepidire. Schiacciate le patate e ripulite lo stoccafisso da pelle e lisce, sminuzzandolo via via con le dita. Rimettete le patate e lo stoccafisso nella pentola di cottura, condite con sale, poco pepe bianco, prezzemolo e aglio tritati ed abbondante olio extravergine d'oliva. Rimettete il coperchio alla pentola di cottura (eventualmente fissatelo con uno strofinaccio) e cominciate a "brandare" (cioè a muovere la pentola con movimento rotatorio, scuotendola ogni due o tre giri) per il tempo che basta ad amalgamare tutti gli ingredienti ed ottenere un composto omogeneo. Servite caldo, completando con una macinata di pepe ed un bel filo d'olio extravergine d'oliva. Eventualmente accompagnate con dei crostoni di pane.