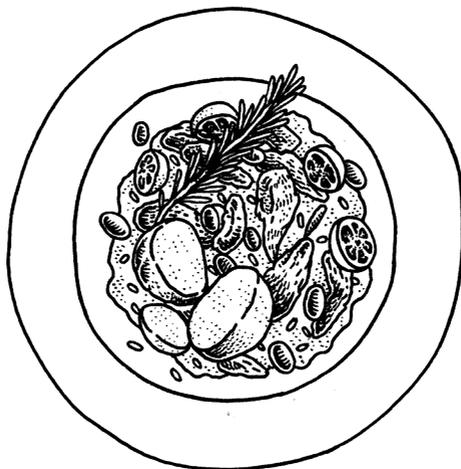


#22

Expo 2015
Regione Liguria
Cooking



Stoccafisso accomodato

Stockfish stew

Ingredients (6 serves)

800 g soaked stockfish, 4-500 g potatoes (look for the quarantine or doP 'Bologna' Primura varieties), 1 white onion, 1-2 cloves of white garlic (peeled), 1 bunch of fresh parsley, 1 carrot, 250 g canned tomatoes (peeled and seedless), 120 g taggiasche (or black) olives, 30 g Italian pine nuts, 1 glass doP riviera Ligure extra virgin olive oil (approx. 180 ml), 1 glass dry white wine (approx. 180 ml), salt to taste.

- ⌚ 1 h, 30 min
- 👤 easy
- 🇮🇹 DOP Rossese di Dolceacqua

Blanch the stockfish for 20 minutes in water acidulated with a few drops of vinegar – this will help you remove bones and skin – and cut into chunks. Peel the potatoes and cut in cubes or rounds (as you prefer). Mince the vegetables (garlic, onion, carrot plus parsley), then gently sauté in a casserole with the oil (few spoons). Add the fish, stir fry for a few minutes, then blend in the tomatoes (cut into wedges), the olives and the pine nuts (some opt for the extra touch of de-salted capers). Cook for approximately 30 minutes on moderate heat (with a lid), adding a bit of water and wine if needed. Then (not before) put in the potatoes, salt to taste and cook another 30 minutes. Serve hot, with a sprinkle of minced parsley.

Ingredienti (6 porzioni)

800 g di stoccafisso bagnato, 4-500 g di patate quarantine oppure dop 'Bologna' (Primura), 1 cipolla bianca, 1-2 spicchi d'aglio bianco privo di camicia, 1 ciuffo di prezzemolo fresco, 1 carota, 250 g di pomodori pelati e privati dei semini (o polpa a cubetti o 3 cucchiariate di conserva), 120 g di olive taggiasche (o comunque nere), 30 g di pinoli italiani, 1 bicchiere di olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP (circa 180 ml), 1 bicchiere di vino bianco secco (circa 180 ml), sale qb.

Sbollentato per circa 20 minuti il pesce in acqua, con qualche goccia d'aceto, si possono agevolmente eliminare pelle e lische e tagliarlo a pezzettini (finirà di "disfarsi" successivamente in cottura). Sbucciare le patate e lavorarle – come si preferisce – a dadini o a rondelle. Tritare aglio, cipolla, carota e prezzemolo, dopo di che rosolarli in casseruola a fuoco tenue, con alcune cucchiariate d'olio, far attenzione a non bruciare l'aglio tritato. Unire il pesce, farlo insaporire qualche minuto, a quel punto aggiungere i pomodori a spicchi, le olive e i pinoli, e se si vuole anche 1-2 cucchiari di capperi desalati. Cuocere indicativamente per una mezz'ora a fuoco moderato, coprendo con coperchio o con carta stagnola, aggiungendo un po' d'acqua e vino ove occorra. Gli ultimi 30 minuti, non prima, aggiungere le patate e aggiustare di sale (qui alcuni aggiungono anche uvetta passa bagnata e strizzata). Il piatto, dove pesce e patate debbono amalgamarsi in un insieme "spesso", si serve ben caldo, anche spolverato con prezzemolo tritato.