Pomì
O Così. O Pomì.

Baccalà in umido alla veneta con polenta

Tempo di preparazione: 0 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Alloro: q.b.
- Cipolle dorate: 2 medie
- Olio extravergine di oliva: 4 cucchiai
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Stoccafisso reidratato: 800 gr
- Vino bianco secco: 1 bicchiere

Polenta

- Acqua: 1,5 litri
- Farina bianca per polenta precotta: 360 gr
- Sale: 3 cucchiaini

Preparazione

Un piatto della tradizione veneta della casa della nonna davvero gustoso, preparato con pochi ingredienti di ottima qualità, da accompagnare con morbida polenta, perfetto per la cena della vigilia di Natale.

1. Acquistate dal vostro pescivendolo di fiducia 800 g di stoccafisso ammollato e pronto per essere cucinato.
2. Mettete lo stoccafisso pulito in una pentola coperto con acqua fredda e portate a bollore leggero. Far cuocere per 45 minuti, spegnere e lasciatelo raffreddare nell’acqua di cottura.
3. Affettate sottilmente 2 cipolle medie e fatele stufare in una casseruola con l’olio e un pizzico generoso di sale.
4. Mentre le cipolle cuociono dolcemente pulite lo stoccafisso, al quale dovrete togliere accuratamente pelle e le lische.
5. Unitelo alle cipolle e sfumate con il vino bianco.
6. Condite con sale e pepe ed infine completate con la passata di pomodoro.
7. Lasciate sobbollire dolcemente, rimestando di tanto in tanto, per almeno un’ora e mezza, o fino a quando avrà raggiunto la consistenza che desiderate.
8. Preparate la polenta e servitela ben calda insieme al baccalà in umido ormai pronto.

For this recipe we used:

Passata Classica 150 gr