

## *Ricetta del mese*

# *Rosticciata di stoccafisso con verdure*



## **La padrona Erika pubblica la sua ricetta**

per 2 persone

### **Pesce**

200 g circa di stoccafisso

### **Verdura**

200 g di patate cotte con la buccia e tagliate a fette  
30 g di cipolle

### **Altro**

20 ml di olio  
20 ml di olio d'oliva  
1 l di brodo di pesce o di acqua  
50 ml di vino bianco  
100 ml di panna

### **Condimento**

1/2 spicchio d'aglio tritato  
1 cu di aneto tagliato finemente  
1 cu di prezzemolo tagliato finemente  
1 foglia di alloro  
1 cu di aceto di vino bianco  
1 pizzico di cannella  
sale e pepe appena macinato

### **Guarnizione**

carote  
zucchine e cavolo rapa  
cipolla fritta

Mettere a mollo lo stoccafisso in acqua fredda per almeno 3 giorni, in modo che si riduca la quantità di sale. Farlo cuocere poi a fuoco dolce con del brodo di pesce (1 ora e mezzo - 2 ore), raffreddarlo nel brodo ed infine scomporlo in piccoli pezzi. Rosolare le patate in una padella antiaderente con dell'olio. Tagliare la cipolla a striscioline e rosolarla nell'olio d'oliva, aggiungere poi l'aglio ed il pesce e continuare la cottura. Unire il vino bianco, la panna, l'aneto, il prezzemolo, l'alloro e le patate rosolate, condire infine con il sale, il pepe, l'aceto e la cannella. Prima di servire far riposare per qualche minuto.

### **Suggerimenti e consigli:**

Servire con verdure cotte ed eventualmente con dell'insalata di stagione.

Vino: Alto Adige Terlano