



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003424 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 12 Ott 2020 alle ore 13:39

da MARIANO PROFESSIONE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Veneto

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Salmone alla moda quasi vicentina

Variante del famoso bacalà alla vicentina, realizzata usando salmone fresco anziché stoccafisso essiccato e, quindi, con cottura decisamente più breve e maggior digeribilità e delicatezza del piatto.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

500 g Salmone fresco o surgelato
Non affumicato
150 g Cipolle bianche di media grandezza
1 Spicchio d'aglio
1/4 l Olio extravergine di oliva
3 Acciughe sotto olio
1/4 l Latte vaccino fresco
Q.b. Farina bianca
30 g Grana Padano Stagionato
Q.b. Prezzemolo tritato
Q.b. Sale
Q.b. Pepe

Strumenti di cottura

Pentola di terracotta

Preparazione

Tagliare il salmone a tocchettoni.

Lasciarlo marinare nel latte per circa un'oretta. Dopo averlo spremuto con una pezza da cucina (recuperare il latte) infarinarli (non molto). Intanto avrete fatto appassire la cipolla tritata, l'aglio (tagliato a metà) e le acciughe in una pentola con l'olio.

A rosolatura avvenuta togliere l'aglio e gettare i tocchettoni. Variante: se i filetti di salmone fossero abbastanza sottili si potrebbero arrotolare, aggiungendo all'interno un po' di soffritto, legarli con spago da cucina, infarinarli e gettarli come i tocchettoni (meglio in piedi se la pentola lo consente).

Lasciare insaporire a fuoco bassissimo per qualche minuto ed aggiungere poi il latte. Il salmone deve risultare del tutto coperto dall'olio e dal latte (in quantità sostanzialmente uguale tra loro). Aggiungere il sale grosso (con prudenza), il pepe, il formaggio, il prezzemolo ed una nuova modestissima spolveratina di farina bianca. Lasciare cuocere a fuoco lentissimo (pipare) per circa 40 minuti. Non girare mai il composto. Del caso, lentamente, muovere la pentola in senso orario per far meglio amalgamare il condimento e non rischiare bruciature.

Indicate pentole con un buon fondo o la classica di terracotta.

Meglio servire il giorno dopo.

Vino consigliato

Tai rosso dei colli berici o bianco fermo secco.