



Lo “stocco”, il nostro chiodo fisso

Gustoso e saporito lo stoccafisso accomodato o “stocco accomodau” è un piatto della tradizione ligure che porta con sé tutti i sapori del Mare Nostrum.

Il nome accomodato, cioè elaborato, deriva dalla preparazione alla quale è sottoposto lo stoccafisso; è aromatizzato con gli ingredienti tradizionali liguri dai sapori e profumi mediterranei. Le olive taggiasche, l’olio ligure, l’uvetta e i pinoli caratterizzano questo piatto della tradizione. Realizzare lo stoccafisso accomodato richiede una lunga preparazione, il pesce viene ammollato per diversi giorni prima di essere pronto per la cottura. Il merluzzo norvegese diventa stoccafisso dopo una lunga essiccazione e, solo al momento dell’utilizzo, viene fatto rinvenire in abbondante acqua fredda. Per un piatto più veloce da realizzare, vi proponiamo di usare stoccafisso già ammollato, ma attenzione alla qualità. Il pesce potrebbe essere in ammollo da tanto, troppo tempo. Annusatelo, non vergognatevi di chiedere la prova naso. Se è troppo vecchio lo capirete da voi. Comunque lo acquistiate, lo stoccafisso ha bisogno di essere pulito per bene. Non vi resta che provare queste ricette regionali perché come sempre regalano grandi gioie.



Difficoltà :Facile **Tempo di preparazione** :20’ **Tempo di cottura** :60’

Ingredienti per 4 persone



- Stoccafisso già ammollato 800 g
- Patate 400 g
- Cipolla 1
- Aglio 1 spicchio
- Acciughe salate 5
- Pomodori pelati 250 g
- Olive taggiasche 100 g



- Prezzemolo 1 mazzetto
- Pinoli 30 g
- Olio extra vergine di olive q. b.
- Sale q. b.
- Pepe q. b.

Preparazione

Prendete lo stoccafisso e sbollentatelo in una pentola di acqua bollente. Eliminate la pelle e le lische, se presenti. Poi tagliatelo a pezzi più piccoli. Prendete un tegame di coccio, se possibile, abbastanza capiente. Sminuzzate la cipolla, una parte di prezzemolo e l'aglio, le acciughe lavate e sfilettate e aggiungeteli al tegame insieme

ad un filo d'olio extra vergine d'oliva. Fate rosolare il trito finché non risulterà abbastanza dorato, poi aggiungete i pezzi di stoccafisso. Fate rosolare lo stoccafisso in tutti i suoi lati, mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno per almeno qualche minuto. Aggiungete i pomodori pelati, le olive taggiasche ed i pinoli. Fate cuocere il tutto per una mezz'ora. Pelate le patate e tagliatele a piccoli pezzi e aggiungeteli al tegame. Fate cuocere per un'altra mezz'ora, aggiungendo dell'acqua nel caso si asciugasse troppo. Poco prima di servire aggiungete il prezzemolo rimanente finemente tritato, impiattate e servite ancora caldo.



Consigli



Lo stoccafisso, secondo la magistrale [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#), va gustato con un Liguria di Levante Cir cvs. Ottenuto da uva Massereta, Albarossa e Alicante, è un vino dal colore rosso rubino intenso. Al naso offre un interessante e fine profumo fruttato e floreale, con note ben distinte di fiori di campo e frutti rossi maturi. L'abboccato è armonico e persistente, con tannini vellutati che donano al vino grande eleganza.