



Un primo per chi ha pazienza

Nel risotto con le olive, più cipolle e prezzemolo



Ingredienti per 4 persone:

● 800 g di baccalà (o stoccafisso) bagnato ● 50 g di olive nere ● 1/2 lt. di latte ● 3 cipolle bianche ● 280 g di riso semifino ● 10 g di farina ● 20 g di burro ● 20 g di parmigiano ● 125 ml di vino bianco secco ● 1 lt. di brodo vegetale ● 20 g di prezzemolo ● 1 spicchio di aglio ● pepe ● sale ● olio extravergine d'oliva

Affettate le cipolle molto sottili, tagliate a pezzi piuttosto grossi, con le cipolle infornate e mettelte in una casseruola da forno, per quasi tutte le cipolle (tenendole da parte un po' per il risotto), l'aglio, un po' di prezzemolo e il latte che basta per coprirlo. Infornate in un recipiente coperto, controllando ogni tanto perché non si asciughi troppo. Sia il pesce che le cipolle dovranno disfarsi lentamente. Dopo un'ora eliminate l'aglio e trasferite il tutto in una pentola che metterete sul fuoco per farlo asciugare ancora. Tritate le olive grossolanamente con il prezzemolo avanzato, iniziate la preparazione del risotto rosolando la cipolla rimasta con due cucchiai di olio, aggiungete il vino, lasciate la fiamma e lasciate sfumare, quindi iniziate ad aggiungere il brodo. Una volta pronto il risotto lo manterete con il parmigiano grattugiato e il baccalà. Spolverizzate con altro prezzemolo e portate in tavola.

noto «Gianfranco Vissani della Confraternita e «condanna» all'esilio perpetuo da Vicenza solo perché ha osato dire che la pietanza si può cuocere in mezz'ora.

Ci sono, mi spiegano gli esperti, oltre cento ricette di baccalà alla vicentina, praticamente ogni famiglia ha la sua, ma quella originale è una sola ed è stata addirittura depositata da un notaio. Me la rivelano solo dopo avermi nominata «consorella ad honorem», posandomi uno stoccafisso sulla spalla (come se fosse una spada) e vestendomi con la cappa in velluto bruno-argento (che simboleggia le squame del merluzzo), la mantellina gialla (colore della pelle) e la medaglietta con la riproduzione di Villa Sessa Schiavo, a Sandrigo, dove tutto iniziò.

Per circa 12 porzioni ci vogliono un chilo di stoccafisso secco, 250 grammi di cipolle, mezzo litro di olio molto extravergine di oliva, tre o quattro sardine salate, mezzo litro di latte, un po' di farina, circa 50 grammi di Gana Padano grattugiato, un ceppo di prezzemolo, sale e pepe.

Lina Tomedi, detta «l'inquistrice» per la sua intransigenza nel giudicare il piatto anche nei ristoranti più rinomati, svela il suo trucco per scegliere il baccalà migliore: «Non dev'essere più lungo di 50 centimetri, dev'essere bianco e quasi trasparente in controluce, e dopo l'ammollo le carni devono risultare sode e compatte».

La parte diventente della preparazione è all'inizio, perché prendendo lo stocco (come lo chiamano i pescatori) ma mia nonna siciliana) e iniziate a metterlo sul tavolo per ammorbidirlo è veramente uno spasso. **5**



incorporate e lasciate cuocere per altri 10 minuti a fiamma viva aggiungendo, se serve, qualche cucchiaio del latte di cottura. Insaporite il pesce, aggiungete le patate e appena un pizzico di sale (fate molta attenzione: questo piatto, in genere, non richiede sale perché per quanto sia stato a mollo il baccalà resta abbastanza salato). Rimestate il tutto sulla fiamma per abbassare vivace per un paio di minuti, aggiungete i capperi, un po' di prezzemolo tritato e un pizzico di peperoncino in polvere. Servite caldo.

Un secondo dal gusto morbido

Con latte e patate per i palati più delicati

Ingredienti per 4 persone:

● 800 g di baccalà ● 1/2 lt di latte ● 1 cipolla bianca media ● 2 grosse patate ● 1 manciata di capperi sotto sale ● alcune foglie di alloro ● peperoncino in polvere ● olio extravergine di oliva ● sale

Tenete in ammollo il baccalà per due giorni (meglio tre) cambiando spesso l'acqua (l'ideale sarebbe sotto acqua corrente). Quando il baccalà è completamente dissalato, tagliatelo a pezzetti eliminando l'eventuale pelle o lische con molta attenzione. Scaldate un filo d'olio in un tegame e fate rosolare i baccalà per qualche minuto, quindi aggiungete il latte e lasciate cuocere per almeno 30 o 40 minuti senza mescolare. Nel frattempo sbucciate, lavate e tagliate a dadini le patate, bollitele quindi in acqua salata. In un'altra padella fate rosolare a fiamma bassissima la cipolla tritata, quindi aggiungete il baccalà (non troppo sciolto dal latte) e le foglie d'alloro,

Visto presi per la gola

I miei consigli per un menù che sa di mare

Ecco come soddisfare i gusti del marito patito di pesce evitando di far affondare il matrimonio

Ciao Vane, salva il mio matrimonio per favore! Il mio problema è il pesce: mio marito lo adora, ma io non so mai come cucinarlo. Fritto mi viene male, al sale è immangiabile e persino il pesce al forno mi si attacca tutto. La tua fantastica nonna ti ha mica rivelato dei trucchetti in proposito?

Milena (via email)

Cara Milena, cominciamo dal pesce al sale. Innanzitutto non squareremo mai, altrimenti il sale penetrerà nella polpa del pesce rendendolo immangiabile. Un altro trucco è quello di versare un filo d'olio sulla crosta di sale quando è ancora cruda, quando l'olio diventerà più scuro (non nero però) dire che il pesce è cotto. Infine la crosta: se non hai a disposizione il sale grosso, puoi usare quello fino, ricordati però di mescolarlo con un due bicchieri di tuono in modo che non si polverizzi e fermi quel gaso che consente la cottura del pesce. Veniamo ora al pesce al forno (ma vale anche per quello alla piastra): per evitare che si attacchi, metti sul fondo della teglia (o a contatto con la griglia) delle fettine di limone e sopra disponi il pesce, le fettine eviteranno i guai e daranno alla tua pietanza un ottimo aroma. Se usi pesce surgelato, ricordati di farlo scongelare immerso nel latte, questo ti darà, dopo la cottura, un sapore molto simile a quello del pesce fresco. Per non farti fregare dall'acquisto, invece, verifica che le seppie siano fresche controllando il nero: se è liquido, sono state scongelate, se granello, sono fresche. Il segreto di nonna riguarda la frittura. La vuoi perfetta? Inumidisci il pesce con alcune gocce di limone prima di infarinarlo. E ora goditi almeno 50 anni di matrimonio!

I segnaposto più belli e originali sono minifascine di arrotini e spezie

Ciao Vanessa, nelle prossime settimane per lavoro devo invitare a pranzo delle clienti «snob», per favore dammi un'idea geniale (e soprattutto a prova di criticone) per realizzare dei segnaposto che lascino il... segno.

Marika (Galipoli)

Ciao Marika, io farei dei segnaposto da mangiare (tipo biscottini con il nome scritto in gessato), ma se per te clienti ci vuole qualcosa di più! Procurati stecche di cannella, liquozilla naturale o vaniglia, uniscile in fascine con un bel fionco in tessuto e usale come segnaposto. A fine pranzo, metti tutti gli aromi in un mortajo e chiedì alle ospiti di pestarsi a turno, poi di raccogliere un cucchiaino a testa all'interno di sacchetti cianuri in stoffa (li metterai tu a disposizione) che ognuna porterà a casa per ricordo e per profumare i cassetti.



scrivete a Vanessa Ravizza

Per posta, indirizzate a Presi per la gola Visto, via Rizzoli 8, 20132 Milano, per telefono, mandate un sms al 320.2022192, sul web, inviate una mail a visto@cs.it o lasciate un messaggio su www.vistoblog.it

Ubricia di birra e calamari, perché diventino tenerissimi

Cara Vanessa, a Natale da mia suocera ho mangiato dei calamari morbidiissimi. A me così non vengono mai e mia suocera non mi vuol dire il suo segreto. Tu lo sai?

Pamela (Padova)

Ciao Pamela, il segreto di tua suocera non lo conosco, ma quello della mia nonna è di immergere i calamari (ma anche i totani) già puliti per almeno un'ora nella birra prima di cuocerli. Ovviamente sciacquali, prima della cottura, se l'aroma non ti piace.

Cancello l'odore di affumicato con un pezzo di pane bianco

Carissima Vane, l'altra sera ho bruciato il riso pilaf, mi scoccò avere ospiti a cena ho recuperato il salvabile e li servivo lo stesso, però anche i chichis in superficie sapevano ancora di bruciato. Potro fare altro?

Lorenza (Fisa)

Cara Lorenza, anche a me è successo e ho provato un sistema che funziona abbastanza bene: togli il riso rimasto intatto e mettilo in un'altra pentola o in una coppa, mettili sopra un pezzo di pane bianco, copri, o dopo 5-10 minuti, l'odore di bruciato dovrebbe essere stato assorbito dal pane (che, ovviamente, buttera).

Per riciclare il pandoro e il torrone, trasformali in una soffice mousse

Ciao Vane, mi è avanzato tanto pandoro e torrone in un dolce che non sia il solito tiramisù? E i torroncini invece?

Irene (Bari)

Ciao Irene, fai questa mousse: trita i pezzi di pandoro e torrone (che coltelli o nel mixer), sbatti 3 tuorli con 6 cucchiai di zucchero, gli albumi falli a neve. Monta 400 g di panna e uniscila a essa gli altri ingredienti, mescolando molto delicatamente dal basso verso l'alto. Versa in uno stampo da plumcake e lascia in frigo per almeno 6 ore. Servi guarnendo con scaglie di cioccolato amaro.

«L'ammollo è la parte più lunga: bisogna tenerlo in acqua fredda per almeno due o tre giorni, cambiandolo ogni quattro ore. Trasformato la «mummia» in pesce, si devono togliere la liscia e con una pinzetta tutte le spine, quindi tagliarlo in pezzi quadrati possibilmente della stessa misura. Fatto questo bisogna soffrire la cipolla affettata fin nell'olio, ammorbidire le sardine dissalate (a mano e non sotto l'acqua, per carità), dicittele e tagliate a pezzetti, spegnere il fuoco e aggiungere il prezzemolo. Ora si toglia il pesce: va infarinato e messo nel tegame dove è il soffritto (deve starci a fritto), quindi irrorato a misura con metà del soffritto stesso. Poi gli vanno versati sopra il latte, il Grana, il sale, il pepe e l'olio, che deve coprire tutti i pezzi.

«Questo è il secondo segreto», spiega Antonio Chemele, chef della «Trattoria di Palermينو», a Sandrigo, la Betlemme del baccalà.

«Il baccalà non deve mai cuocere scoperto dal liquido o meglio dal grasso, perché a contatto con l'aria si secca e diventa scuro. Inoltre non va mescolato: durante le quattro ore (nimmio) di cottura è consentito solo scuotere il tegame, in senso rotatorio, per evitare che attacchi».

Dopo quattro o cinque ore a «pipare» (ovvero solo bollire appena) il baccalà dovrebbe essere pronto, ancora sodo, ma con una polpa così tenera che si fa crema in bocca. Capire il giusto grado di cottura non è facile, solo l'esperienza vi può aiutare.

A questo punto il piatto principe vicentino è pronto da mangiare con un paio di fette di polenta, ma se lo si lascia riposare per 12-24 ore è meglio. Poi va scaldato sul fuoco dolce, vitacciato sul microonde.

Che cosa aggiungere? Buon appetito e... se provate a farlo, inviatemi: stavolta l'inquisite la faccio io! **Vanessa Ravizza**