

Bacalhau A Braz: la versione di Sonia Peronaci



di Alfonsina Merola - 14/09/2016 11:00 | aggiornato 25/02/2019 09:57

Bacalhau A Braz la ricetta originale portoghese, spiegata passo da Sonia Peronaci, blogger di giallo Zafferano. Realizzarla, seguendo i suoi consigli sarà semplice!



Il baccalà è l'alimento più utilizzato in Portogallo: si dice che esistano ben **365 ricette** con questo alimento, una per ogni giorno dell'anno.

Il **Bacalhau A Braz** è la ricetta portoghese più famosa e saporita. Il nome ha un significato e una storia tutta sua: si scrive "Braz" con la zeta finale perché il suo inventore scriveva il suo cognome così con una grafia antica.

La ricetta del **Bacalhau A Braz** è di media difficoltà perché richiede un certo tempo: il baccalà che viene utilizzato è quello sotto sale ed ha bisogno di un paio di giorni per dissalarsi.

Il baccalà non è altro che il merluzzo sotto sale. Questa modalità di conservazione fu scoperta dai pescatori baschi, che seguendo le balene arrivarono ai mari del nord e si imbarcarono verso l'isola di Terranova in un enorme branco di merluzzi e questi usarono lo stesso procedimento di conservazione, che utilizzavano per le carni di balena.

Bacalhau A Braz: di Sonia Peronaci in Cucina Con Giallo Zafferano

Informazioni

Difficoltà

Media

Categoria

Secondi di pesce

Cottura

20 minuti

Dosi

4 persone

Metodo di cottura

In padella

Preparazione

20 minuti

Tempo totale

40 minuti

Ingredienti

Patate

500 gr

Pepe

q.b.

Prezzemolo fresco

1 rametto

Baccalà sotto sale

400 gr

Latte

600 ml

Olio di semi

q.b.

Aglio

1 spicchio

Uova

4

Olio extravergine di oliva

q.b.

Cipolle

3

Olive nere snocciolate

70 gr

Preparazione

1. Come prima cosa dovrai **dissalare** il baccalà: inseriscilo in un contenitore per un paio di giorni con dell'acqua fresca e sciacqualo almeno **3 o 4 volte** al giorno. Ovviamente il baccalà va tenuto in frigorifero. Il secondo giorno prima di utilizzarlo, mettilo in ammollo nel latte per almeno **un'ora**. Il latte oltre ad ammorbidirlo lo addolcirà. Prima di riporre il baccalà nel frigo copri il contenitore con della pellicola trasparente.

2. Mentre il baccalà riposa, inizia a pelare le patate e a tagliarle a stick di dimensioni uguali: lo spessore dovrà essere all'incirca di **3 millimetri**, più sottile rispetto a quello normale. Per fare ciò, le fettine delle patate dovranno essere molto sottili.

3. Sbucciare l'aglio e la cipolla, tritandoli finemente perché dovranno sciogliersi durante la cottura nell'olio

4. In una padella antiaderente e abbastanza capiente **aggiungere** dell'olio extravergine di oliva, facendolo riscaldare a fiamma molto bassa. Quando l'olio avrà raggiunto la giusta temperatura, unire le cipolle e l'aglio. Se necessario aggiungi **un goccino** di acqua perché il trito dovrà sciogliersi e non imbiondersi.

5. Togli il baccalà dal frigo, **butta via** il latte in cui è stato conservato e tamponalo con un foglio di carta assorbente. Inizia a pulirlo, togliendo le lisce con una pinza. Durante questo procedimento non avere paura di rovinare le carni del baccalà perché dopo andrà sfilacciato. Con un coltello togli la pelle ma è possibile toglierla via anche solo con le mani.

6. Una volta che avrai tolto tutte le lisce iniziare a **sfilacciare**. Unire il baccalà nella padella insieme alle cipolle e all'aglio, lasciando cuocere a fiamma dolce. Mescola fino a quando il pesce non avrà cambiato colore e spezzettalo con il mestolo.

7. Una volta terminate di friggere tutte le patate, unisci al baccalà. Non aggiungere il sale perché il pesce è già abbastanza sapido, nel caso volessi farlo, sarà sempre meglio assaggiare prima di metterne altro.

8. Amalgama bene tutti gli ingredienti, spegni il fuoco e riponi il baccalà con le patate in una **ciotola fredda**. Aggiungere le uova sbattute insieme al pepe e mescolare velocemente.

9. Il bacalhau à Braz è pronto per essere mangiato!

Il baccalà è un alimento molto utilizzato non solo in Portogallo ma anche in Italia, dove il repertorio è molto vario: dal classico baccalà alla pizzaiola al baccalà mantecato con insalata di puntarelle e acciughe, entrambe le ricette spiegate passo passo dallo chef Antonino Cannavacciuolo.

Il modo migliore per accompagnare il baccalà è con la **polenta** ma potrai sbizzarirti anche con altri contorni, scegliendo in base ai tuoi gusti.

Vota la ricetta

 **SCOPRI GLI OUTFIT**
AUTUNNO/INVERNO

