

Stoccafisso all'Anconetana:

Ci si potrebbe chiedere come mai una città portuale come **Ancona** annoveri tra le sue prelibatezze tipiche un piatto a base di stoccafisso, generalmente utilizzato laddove il pesce fresco aveva poche possibilità di arrivare o essere acquistato. La risposta va cercata nella storia, quando le navi anconetane si spingevano verso la Norvegia e la città era il porto principale dello Stato Pontificio nell'Adriatico; le forti restrizioni quaresimali, ossequiate in maniera più ligia rispetto ad altri luoghi italiani, fecero il resto. Dal 1997 la ricetta di questo piatto è canonizzata dall'**Accademia dello Stoccafisso all'Anconetana**, che promuove il piatto con un'annuale gara tra i ristoratori locali.

Ingredienti:

- 1 kg di stoccafisso già ammollato,
- 80-100 g di acciughe sotto sale,
- 500 g di patate,
- 400 g di pomodori rossi,
- 15 cl circa di vino bianco secco,
- 60 g di olive nere denocciolate,
- 1 cucchiaino di aceto bianco,
- 50 g di prezzemolo tritato,
- 2 spicchi d'aglio,
- 1 cipolla,
- 1 rametto di rosmarino,
- latte fresco,
- 4 dl d'olio,
- sale, pepe



Preparazione

Sgocciate lo stoccafisso, asciugatelo, tagliatelo a pezzi di media grandezza, raccoglieteli in una terrina, copriteli a filo con il latte e lasciateli marinare 2-3 ore. Preparate un battuto con la cipolla, l'aglio, il prezzemolo, il rosmarino e le acciughe dissalate e diliscate. In una terrina emulsionate l'olio, l'aceto, poco sale e pepe, unite il battuto aromatico e tenete da parte. In una casseruola con la griglia che impedisca al pesce di toccare il fondo, mettete un primo strato di stoccafisso con la pelle verso il basso, insaporitelo con un giro d'olio aromatizzato, alcune olive e pomodori tagliati a filetti, salate leggermente, pepate e così di seguito sino a esaurimento degli ingredienti. Sbucciate e tagliate a spicchi le patate, distribuitele sullo stoccafisso, spruzzate il vino e irrorate ancora con un giro d'olio aromatizzato.

Ponete il recipiente sul fuoco e, a fiamma vivace, cuocete per 20 minuti circa, poi abbassate il più possibile al minimo e proseguite la cottura per circa 3 ore. Verso fine cottura togliete il coperchio. Ritirate dal fuoco, coprite il recipiente con un foglio di carta assorbente da cucina e lasciate riposare per circa 20 minuti. Quindi, senza mescolare, servite.

