

## *Ricetta del Baccalà alla Vicentina*

Il baccalà ben battuto si mette a bagno in acqua fresca per circa 48 ore (più a lungo in inverno e meno in estate); si sgocciola, si apre dalla parte del ventre e si pulisce per bene dalle squame e dalle spine.

Sul baccalà aperto si spalma un "pesto" di sardine salate, prezzemolo e aglio e si cosparge poi di formaggio Parmigiano grattugiato.

Si richiude il baccalà e lo si taglia a strisce larghe tre dita che vengono infarinate e poste in un tegame, meglio se di terracotta.

Sopra il baccalà si versa un abbondante soffritto leggermente rosolato di cipolle ed olio d'oliva; si aggiungono latte (meglio ancora panna), sale e pepe quanto basta e si cuoce a fuoco lento (deve solo sobbollire) finché sarà scomparso tutto il latte.

Si lascia raffreddare e si consumerà riscaldato con abbondante polenta calda o abbrustolita.