

Gli editoriali.

La ricetta dello stoccafisso accomodato

Scopri la ricetta dello stoccafisso accomodato, un piatto della tradizione culinaria ligure semplice da preparare e perfetto per ogni occasione!

Lo **stoccafisso accomodato** è un **piatto tipico della tradizione ligure**, in particolare della **cucina genovese**. Questo piatto rappresenta uno degli esempi più autentici di **cucina povera**, nato in tempi in cui la carne era un lusso e il **pesce conservato**, come lo stoccafisso, rappresentava una valida alternativa. Lo stoccafisso, infatti, è il **merluzzo essiccato**, un ingrediente che veniva facilmente trasportato e conservato, anche in zone lontane dal mare. Nella sua preparazione "accomodata", questo piatto prende vita grazie a un **mix di sapori tipicamente mediterranei**, con l'uso di ingredienti come **pomodori, olive e pinoli**.

Come vedremo in seguito, esistono numerose varianti di questo piatto, ma in questa ricetta ti forniremo le indicazioni per preparare la **versione più classica**, quella che viene tramandata da generazioni e che rappresenta al meglio la **ricetta originale** dello stoccafisso accomodato.

Tempo preparazione: 90 minuti

Difficoltà: Media

4 persone

Ingredienti:

Ingredienti

- 800 g di stoccafisso già ammollato
- 500 g di patate
- 300 g di pomodori pelati
- 2 cipolle bianche
- 1 spicchio d'aglio
- 50 g di olive taggiasche denocciolate
- 30 g di pinoli



- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.
- Peperoncino (opzionale)

Procedimento

1. Se lo **stoccafisso** non è già stato ammollato, dovrai metterlo in **acqua fredda per 48 ore, cambiando l'acqua ogni 8 ore.**
2. Una volta ammollato, taglia lo stoccafisso a **pezzi di circa 5 cm** e rimuovi eventuali spine.
3. Sbuccia le **cipolle** e tritale finemente. Sbuccia anche l'**aglio** e schiaccialo leggermente.
4. In una casseruola capiente, scalda l'olio extravergine d'oliva e soffriggi le cipolle e l'aglio a fuoco medio fino a quando non diventano dorate.
5. Unisci i **pomodori pelati** al soffritto e mescola bene. Cuoci per circa 10 minuti, fino a quando i pomodori si saranno ammorbiditi.
6. Aggiungi i pezzi di stoccafisso nella casseruola, mescolando delicatamente per evitare che si rompano.
7. Versa il **vino bianco** e lascialo evaporare a fiamma alta per un paio di minuti.
8. Sbuccia le **patate**, tagliale a fette spesse e aggiungile alla casseruola. Mescola il tutto con cura.
9. Dopo circa 10 minuti di cottura, unisci le **olive taggiasche** e i **pinoli**, mescolando delicatamente.
10. Abbassa la fiamma, copri la casseruola con un coperchio e lascia cuocere il tutto a fuoco lento per circa 40 minuti. Controlla di tanto in tanto, aggiungendo un po' d'acqua calda se necessario.
11. A metà cottura, assaggia il sugo e regola di **sale** e **pepe** a tuo gusto. Se gradisci, puoi aggiungere anche un pizzico di **peperoncino** per un tocco piccante.
12. Continua la cottura finché le patate saranno tenere e lo stoccafisso ben cotto, senza sfaldarsi.
13. Una volta pronto, spolvera lo stoccafisso accomodato con il **prezzemolo fresco** tritato e servi caldo.

Consigli per uno stoccafisso accomodato perfetto

Per ottenere un piatto perfetto, è importante scegliere uno **stoccafisso di qualità**. Lo **stoccafisso norvegese** è spesso considerato il migliore, grazie al clima freddo del Nord Europa che ne favorisce l'essiccazione naturale. Se hai poco tempo, puoi acquistare lo **stoccafisso già ammollato**, ma ricorda che il processo di ammollo è **fondamentale per eliminare il sale in eccesso e reidratare correttamente il pesce**.

Le **patate** rappresentano un elemento chiave della ricetta originale dello stoccafisso accomodato. Devono essere tagliate a **fette spesse** per non disfarsi durante la cottura e

assorbire tutto il sapore del sugo. Puoi anche scegliere di sostituirle con **patate novelle**, se disponibili.

Le **olive taggiasche**, tipiche della Liguria, donano al piatto un sapore unico e leggermente amarognolo. Se non le trovi, puoi utilizzare altre **olive nere di qualità**, ma cerca di evitare quelle troppo saporite per non coprire il gusto delicato del pesce.

Infine, i **pinoli** e il **prezzemolo** sono due ingredienti che caratterizzano molte ricette liguri. I pinoli aggiungono una nota croccante e dolce, mentre il prezzemolo fresco dona freschezza e colore al piatto finito.

Varianti dello stoccafisso accomodato

La ricetta dello **stoccafisso accomodato alla Genovese** è una delle più conosciute in tutta la Liguria, ma esistono numerose **varianti regionali** che differiscono per qualche ingrediente o per il metodo di cottura. Ad esempio, alcune versioni prevedono l'uso di **acciughe** e persino di **funghi**. In alcune zone della Liguria, invece, viene utilizzato il **vino rosso** al posto del vino bianco, per un sapore più robusto. Infine, in altre varianti, si utilizza il **baccalà** al posto dello stoccafisso. Entrambi i pesci sono simili, ma differiscono per il metodo di conservazione, il che può influenzare il sapore e la consistenza finale del piatto.