

13 Dicembre 2020

Baccalà all'insalata, delizia dal mare del Nord

Un piatto da preparare in casa o acquistare già pronto per gustare l'intensità di questo pesce nordico amato dalla cucina veneta



Veneto

Sulle tavole del Veneto il baccalà ha sempre un posto d'onore. Che sia parte di piatti elaborati, o protagonista del semplice **baccalà all'insalata**, questa specialità del mare del Nord ha ormai una lunga tradizione nella gastronomia regionale. Certo, si tratta di un pesce amato in molti territori italiani, specie durante le festività natalizie, con ricette tipiche che dal Veneto si allungano all'Emilia Romagna, alle Marche, al Lazio, alla Basilicata e, non da ultima, alla Campania. Tuttavia, lasciando da parte le varianti più ricche del baccalà all'insalata, ecco che nella sua versione **delicata e semplice** ? da preparare in casa o acquistare già pronta ? si ritrova l'intenso gusto e le virtù di questo ?merluzzo nordico? approdato sulle coste venete in tempi antichi.

Profumo di baccalà, il merluzzo nordico che sa conquistare [1]

Stando alle testimonianze storiche, il baccalà avrebbe fatto il suo ingresso nella **cultura gastronomica italiana** grazie a Pietro Querini, mercante veneziano che, nel lontano 1431, si ritrovò naufrago nelle terre norvegesi dove conobbe l'arte dello stoccafisso, vale a dire il merluzzo essiccato (e così conservato) secondo la tradizione norvegese. Baccalà e stoccafisso sono infatti due appellativi per lo stesso pesce: il **merluzzo nordico**. La differenza si riferisce alla tecnica di conservazione, sotto sale per il primo ed essiccato per il secondo. Un pesce **semplice ma saporito**, dunque, che si presta perfettamente a diventare protagonista di una ricetta come quella del baccalà all'insalata. Per realizzarla occorre metterlo in ammollo (un paio di giorni prima, cambiando l'acqua due o tre volte al giorno) e poi tagliarlo in grandi pezzi da cuocere brevemente in acqua bollente. Questi andranno poi sfogliati e lasciati raffreddare in un piatto da portata prima di condirli con olio extravergine di oliva, sale, pepe e una spolverata di prezzemolo.

La ricetta non ha nulla di complicato, ma per risparmiare i tempi di ammollo è possibile anche acquistare il **baccalà all'insalata già preparato**

secondo l'usanza veneta. Accanto al baccalà alla vicentina e quello mantecato alla veneziana, questo patto è parte integrante della **tradizione della regione**. È usanza gustarlo come secondo durante la vigilia di Natale, ma la sua appetitosa delicatezza è adatta anche alla cucina di tutti i giorni e di ogni stagione. La versione classica ? per così dire ? del baccalà all'insalata talvolta viene anche arricchita con l'aggiunta di ingredienti che variano a seconda degli chef. Per degustarlo al meglio si può scegliere infine di abbinarlo a un elegante **Pinot bianco veneto Igt** con i suoi toni intensi e persistenti.

Potrebbe interessarti anche

Baccalà mantecato, morbida cremosità dal sapore raffinato [2]

C'è baccalà e baccalà: ecco lo stoccafisso secondo i vicentini [3]

Troccoli di patate con cipollotto, baccalà, lenticchie e peperone crusco [4]

Links

[1] <http://territori.coop.it/territori/profumo-di-baccal%C3%A0-il-merluzzo-nordico-che-sa-conquistare>

[2] <http://territori.coop.it/territori/baccal%C3%A0-mantecato-morbida-cremosit%C3%A0-dal-sapore-raffinato>

[3] <http://territori.coop.it/territori/ce-baccala-e-bacala-ecco-lo-stoccafisso-secondo-i-vicentini>

[4] <http://territori.coop.it/ricette/troccoli-di-patate-con-cipollotto-baccal%C3%A0-lenticchie-e-peperone-crusco>