

Acci e baccalà.

Non è Vigilia di Natale se a pranzo manca un piatto di “acci” e baccalà. Una tradizione antica e contadina; oggi un modo per rispettare e ricordare il passato.

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di sedano
- 1 kg di baccalà spugnato
- olio evo
- aglio
- noci, nocciole, pinoli tostati
- facoltativo qualche pomodorino

Le dosi del sedano e del baccalà possono essere variate. Volendo si può aumentare il sedano o anche diminuire il baccalà.

Qualcuno usava aggiungere anche le patate, facendole cuocere insieme al sedano.

Puliamo il sedano, eliminando le coste più dure e la base. Priviamo i gambi dei filamenti e separiamoli dalle foglie.

Laviamo separatamente e facciamo lessare in acqua bollente leggermente salata prima i gambi per qualche minuto e poi le foglie fino a quando si appassiscono, un paio di minuti circa.

Scoliamo, tenendo da parte un po' di acqua di cottura.

In una padella capiente mettiamo l'olio e un paio di spicchi d'aglio. Facciamoli dorare e poi aggiungiamo il sedano. Mescoliamo per bene, saliamo, e dopo qualche minuto aggiungiamo uno due mestoli di acqua di cottura. Copriamo con coperchio e facciamo cuocere, aggiungendo, se necessario, altra acqua per una decina di minuti (anche un po' di più, dipenderà da quanto è tenero il sedano), a fiamma medio bassa. Poi aggiungiamo i pezzi di baccalà (prima quelli più grossi, poi, dopo poco, i piccoli). Portiamo a cottura per ancora quindici minuti circa con coperchio.

Regoliamoci se vogliamo una zuppa più brodosa o in alternativa un piatto più asciutto.

Nel caso preferiamo la versione al pomodoro, prima di aggiungere il sedano nell'aglio e olio, mettiamo una manciata di pomodorini tagliati a metà oppure anche qualche cucchiaino di passata di pomodoro.

Dopo aver soffritto per qualche minuto, aggiungeremo il sedano.

A fine cottura, aggiungiamo, a piacere, la frutta secca tostata in un padellino, come in video, o nel forno.

Si potrebbe aggiungere dell'uvetta oppure delle prugne secche