

TAGLIARE E AMMOLLARE IL BACCALÀ O STOCCAFISSO

Innanzitutto facciamo un po' di chiarezza fra baccalà e stoccafisso, fresco o secco, eccetera. Bisogna sapere che comunque lo si chiami, si parla sempre di merluzzo. Solitamente si definisce:



Merluzzo: il pesce fresco o surgelato.

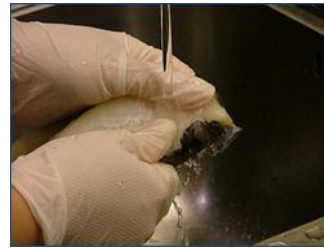
Baccalà: il merluzzo ridotto in filetti e conservato sotto sale.

Stoccafisso: il merluzzo intero, privato della testa e delle interiora ed essiccato. Il merluzzo fresco o surgelato è pronto per essere consumato. Il baccalà e lo stoccafisso, invece, richiedono una preparazione, detta appunto ammollo, diversa fra le due specialità.

Il baccalà Essendo conservato sotto sale occorre dissalarlo eliminando il sale in superficie ed immergendo i filetti in acqua per 24/48 ore, variabili a seconda delle dimensioni. Cambiare l'acqua ogni 6 ore circa. Alla fine dell'ammollo sarà ben ammorbidito e pronto per essere cucinato.

Lo stoccafisso Deve essere sfibrato tramite battitura (informarsi se è da battere all'atto dell'acquisto), per essere poi immerso in acqua, da cambiarsi piuttosto spesso (almeno ogni 6 ore). L'ammollo deve durare 3-5 giorni, variabili a seconda delle dimensioni. Per batterlo occorre percuoterlo con un martello di legno, per sfibrarlo senza romperlo. In entrambi i casi occorre conservare l'ammollo in luogo fresco. D'inverno è sufficiente tenerlo sul balcone, d'estate è meglio nella parte meno fredda del frigo. Una volta pronto si può cucinare.

Il baccalà è una vera squisitezza. Si tratta di filetti di merluzzo conservati sotto sale, in modo da potersi così mantenere per lungo tempo. Per poterlo consumare è necessaria però una certa preparazione, che consiste nella rimozione del sale e nella reidratazione delle carni. Innanzitutto occorre procurarsi dell'ottimo baccalà. Deve avere odore penetrante, ma gradevole. Privilegiare esemplari lunghi almeno 40 centimetri e spessi almeno 3 centimetri al centro. La pelle deve essere chiara e la polpa bianca e morbida.



Innanzitutto occorre sciacquare oculatamente il baccalà sotto acqua fresca corrente per eliminare tutto il sale in superficie. Strofinarlo accuratamente. Io vi consiglio di utilizzare un paio di guanti per effettuare l'operazione, per proteggere le mani dall'effetto del sale, dell'acqua fredda e per evitare che prendano cattivo odore.



Dopo aver ben lavato il baccalà dalla parte della polpa, non trascurare di sciacquarlo anche dalla parte della pelle.



Una volta che abbiamo ben levato tutto il sale, tagliare il baccalà in pezzi larghi 4-5 centimetri. Ecco tutti i pezzi ricavati dal filetto di baccalà.



A questo punto mettere i pezzi di baccalà in una capace ciotola. Riempire la ciotola di acqua fredda e riporla nella parte meno fredda del frigorifero. Tutti i pezzi di baccalà devono essere sotto il filo dell'acqua e l'ammollo deve durare dalle 24 alle 48 ore (io vi consiglio sempre 48) cambiando l'acqua ogni 6 ore circa. Dopo l'ammollo il baccalà è pronto per essere cucinato. Solitamente si procede ad eliminare la pelle e si prosegue secondo ricetta. Ottimo infarinato e fritto, ma anche al pomodoro, oppure all'emiliana, in umido con le patate. Solitamente il baccalà si consuma a Natale, specialmente il giorno di Vigilia, ma è adatto a qualsiasi periodo dell'anno. È infatti un pesce ipocalorico e, nelle giuste ricette, sa dare sapore e leggerezza. È infatti anche molto digeribile ed un ottimo sostituto alla carne per le sue preziose proprietà nutritive.