

---

# BACCALÀ ALLA VICENTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di stoccafisso già ammollato
- 200 g di cipolla
- 50 g di burro
- 4 filetti di acciughe dissalati
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- poca farina bianca
- 75 cl di latte
- olio d'oliva
- sale

Appassire le cipolle affettate nel burro e in poco olio, unire i pezzi di pesce puliti, spinati e leggermente infarinati e farli rosolare.

Coprire con il latte e cuocere per 2 ore a fuoco dolce.

A 3/4 di cottura circa unire un trito di aglio, prezzemolo e acciuga diluito con poco olio.