

PESCESTOCCO ALLA MESSINESE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 pezzi di stoccafisso norvegese già ammollato,
- 1500 g di patate novelle medie,
- 200 g di passato di pomodoro,
- 300 g di cipolle,
- 100 g di gambi di sedano,
- 50 g di capperi,
- 200 g di olive verdi in salamoia,
- 100 cl di olio d'oliva,
- sale,
- pepe nero.

E' la ricetta regina della cucina messinese.

E' una pietanza gustosa e robusta e va servita come primo piatto accompagnata da un vigoroso e soprattutto genuino vino rosso preferibilmente preparato sotto il personale controllo dell'ospite.

Una cena a base di pescestocco alla messinese non può concludersi senza un assaggio di profumati 'Spaghetti alle restatine' che vanno conditi con il sugo residuo del pescestocco.

In una terrina ricolma di acqua versate i capperi che avrete precedentemente lavato in abbondante acqua per togliere l'eccesso del sale di conservazione.

Lavate e tagliate in piccoli cubetti i gambi di sedano che avrete pulito da tutti i filamenti e della pellicola esterna.

Triturate la cipolla in pezzetti non molto piccoli, snocciolate le olive verdi in 2 semigusci.

Pelate le patate, tagliatele in spicchi di medie dimensioni e ponetele in una terrina ricolma d'acqua per evitare l'annerimento dovuto al contatto prolungato con l'aria.

In una casseruola preparate un battuto con la cipolla tritata, i cubetti di sedano ed i capperi: aggiungete mezzo bicchiere d'acqua, dell'olio d'oliva e cuocete a fuoco lento fino ad esaurimento dell'acqua; fate rosolare per alcuni minuti curando di mescolare continuamente il battuto con un cucchiaino di legno.

Aggiungete, quindi, il passato di pomodoro, 1/2 litro di acqua, sale, pepe nero e la parte restante dell'olio d'oliva.

Dopo aver mescolato il tutto immergete i pezzi di stoccafisso già lavati nella salsa avendo cura di porli con la pelle rivolta verso il basso evitando di sovrapporli e fate cuocere a fuoco lento.

Dopo circa 20 minuti aggiungere le patate precedentemente tagliate ponendole negli spazi vuoti lasciati dal pesce e ricoprendo lo stesso con uno strato uniforme in modo da lambire il bordo superiore del liquido.

Continuare la cottura per circa 90 minuti e, comunque, fino a completa cottura del pesce e delle patate avendo cura di non mescolare gli ingredienti ma di spostarli leggermente e delicatamente con l'aiuto di un cucchiaino di legno scuotendo la pentola.

Suggerimenti.

Per una perfetta riuscita della ricetta è indispensabile seguire scrupolosamente la scelta degli ingredienti e le fasi di preparazione.

In considerazione del fatto che la preparazione riveste particolari difficoltà a coloro che si cimentano per la prima volta nella realizzazione di questa ricetta suggeriamo di provarla senza alcun impegno con ospiti e con dosi dimezzate al fine di prendere familiarità con quelli che sono classificati come 'segreti della cucina' e che assicurano la perfetta riuscita della ricetta.

Selezionare le parti migliori dello stoccafisso che deve essere ben ammollato ma altrettanto sodo e compatto.

Le parti migliori sono quelle dorsali centrali e quelle di coda.

Preparare tutti gli ingredienti seguendo scrupolosamente le modalità di preparazione e la sequenza d'impiego.

La parte più difficile riguarda il tempo di cottura dal momento che lo stoccafisso e le patate non hanno la stessa consistenza e richiedono, pertanto, tempi di cottura differenti dipendenti dalla qualità della patata utilizzata e che va calcolato con una buona dose di esperienza.