

Brandacujun

Un tuffo nella tradizione ligure più autentica

Una preparazione a base di merluzzo e patate originaria di Ormea, tra la Liguria e il Piemonte, nota anche in Francia con il nome di Brandade. Grazie a una tecnica antica, al termine della cottura si procede alla mantecatura, che conferisce al Brandacujun una cremosità unica!

Il Brandacujun vive oggi un momento di riscoperta e in molti lo re-interpretano. Marzia Ceresoli lo propone invece nella sua veste autentica e originale: mantecatura di Patate e Stoccafisso con olio EVO, aglio e prezzemolo.

Le origini del nome Brandacujun sono diverse; in passato per mantecare, ovvero brandare, lo stoccafisso e le patate, ci voleva del tempo ed era un lavoro molto faticoso, quindi veniva assegnato al più giovane della famiglia, il "cujun".



PIATTO LIGURE

INGREDIENTI

Patate 45%, merluzzo 36%, olio extra vergine d'oliva, aglio, prezzemolo, sale, acidificante: acido lattico. Potrebbe contenere frammenti di lische.

PESO NETTO 280g

CONSIGLI DI UTILIZZO

Piatto

semplicemente intiepidito e guarnito con un giro d'olio extra vergine di oliva

Abbinamento creativo

accompagna il Brandacujun con un battuto di pomodori secchi e crostini di pane all'aglio

Street food

per crochè di patate e merluzzo inedite e sorprendenti

4  porzioni

2 minuti  700W

 gustala a **TEMPERATURA AMBIENTE**

CONSIGLIO: **ANTIPASTO!** o secondo piatto leggero

Marzia Ceresoli

