

Trippa di Baccalà

Una versione inedita del baccalà alla vicentina

Il baccalà ha una storia antichissima che intreccia tradizioni nord europee con la cucina veneta, grazie alle antiche rotte mercantili. Leggenda narra che nel 1400 un navigatore veneziano fu salvato dai pescatori delle isole Lofoten, in Norvegia. Gli abitanti conservavano il pesce locale, lo Stoccafisso, facendolo essiccare al sole. Tornato a Venezia il navigatore portò con sé la scoperta di questo piccolo tesoro.

Oggi rappresenta un ingrediente principe della cucina Veneta, soprattutto nelle varianti alla vicentina e mantecato alla veneziana.

Lo chef Matteo Rizzo interpreta questa ricetta di famiglia legata alla tradizione veneta. Utilizzando la parte più morbida e rara del baccalà, la trippa, si ottiene questa ricetta dal gusto pieno e cremoso, raffinata con l'aggiunta di acciughe e olive taggiasche.



PIATTO VENETO

INGREDIENTI

Trippa di **baccalà** (Gadus Morhua) 42%, **latte**, cipolla, olio extravergine d'oliva, olive taggiasche (Italia), **acciughe**, aglio, sale, pepe, correttore di acidità: acido lattico. Potrebbe contenere frammenti di lische.

PESO NETTO 280g

CONSIGLI DI UTILIZZO

Piatto

da servire caldo, accompagnato con polenta morbida

Abbinamento creativo

come sugo per un piatto di Gnocchi che richiamano i sapori tipici della città di Verona

Per aperitivo

ingrediente perfetto per "cicchetti" veneti, da condividere durante l'aperitivo

2  porzioni

6 minuti a **FUOCO BASSO** in padella

3 minuti  **700W**

CONSIGLIO: **SECONDO!** provalo con polenta morbida



Matteo Rizzo

