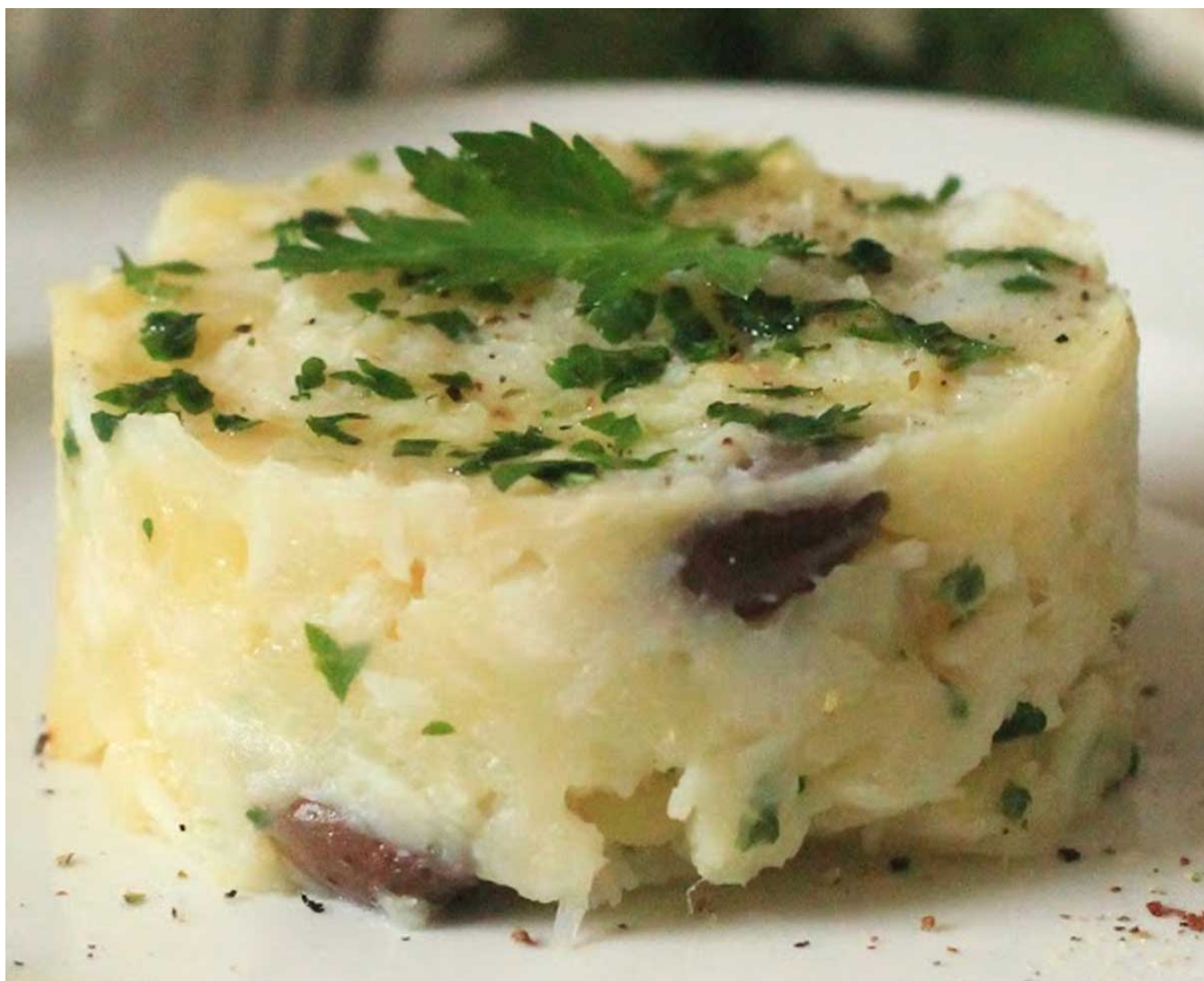




(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Stoccafisso brandacujun



4 Persone

Secondi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 15 minuti Tempo

Attrezzatura : **casseruola, mortaio, pentola, ciotola**

Lo stoccafisso brandacujun è un tipico piatto della cucina ligure molto diffuso nella riviera di ponente, in special modo ad Imperia. Si tratta di una preparazione di stoccafisso mantecato con le patate. L'origine del nome è incerta, si ritiene che sia composta da due parole: branda deriverebbe dal provenzale brander il cui significato è scuotere, e cujun che indicherebbe una persona poco intelligente il cui compito era quello di scuotere il preparato non sapendo fare altro.

Ingredienti

- 700 gr di stoccafisso
- 300 gr di patate
- 20 olive taggiasche
- 1 cipolla
- 1 limone
- aglio
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Stoccafisso brandacujun

Passo 1.

Mettete lo stoccafisso in ammollo per 48 ore cambiando spesso l'acqua, in alternativa utilizzate dello stoccafisso già ammollato.

Passo 2.

Tagliate lo stoccafisso a pezzi e mettetelo in una casseruola ricoprendolo di acqua.

Passo 3.

Fate bollire l'acqua, quindi spegnete la fiamma e fate riposare lo stoccafisso per 15/20 minuti.

Passo 4.

Scolate lo stoccafisso e fatelo sgocciolare, quindi pestatelo con un mortaio.

Passo 5.

Bollite le patate insieme ad una cipolla, quindi tagliatele a fette.

Passo 6.

Mettete dell'olio extravergine d'oliva in una ciotola, aggiungete succo di limone, aglio e prezzemolo tritati e le olive tagliate a pezzetti.

Passo 7.

Versate nella ciotola lo stoccafisso, le patate e la cipolla, salate e pepate a piacere, quindi mescolate bene prima di servire.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 20/01/2020
- ✓ **Calorie:** 480 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,9 (13 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)