

Baccalà con i fagioli alla veneta

Il **baccalà con i fagioli alla veneta** è un piatto in umido tipico del padovano, che ho imparato a preparare direttamente da un piccolo produttore di fagioli, che con amore e dedizione coltiva questi legumi da oltre 50 anni. Spesso chiamata anche "zuppa", è intesa come gustoso piatto unico da servire assieme a pane secco o abbrustolito, con cui accompagnare generosamente il piatto.

I fagioli solitamente utilizzati sono una particolare varietà di **borlotto gigante**, dalle dimensioni generose, di consistenza soda e dal sentore di castagna. Non si trovano facilmente al di fuori dei mercati veneti, come il bellissimo mercato di Piazza delle Erbe a Padova, potete quindi sostituirli con normali borlotti, oppure cercarli online. Ci sono diverse aziende agricole che ve li spediscono direttamente a casa. Per questa ricetta è indispensabile partire da fagioli borlotti secchi, la cui acqua di cottura è fondamentale per la buona riuscita del piatto. Volendo spezzare la preparazione si possono lessare i fagioli la sera prima, conservandoli nella loro acqua fino al momento di utilizzarli.

Il **baccalà** per i veneti è in genere lo stoccafisso, ma in questo caso ci si riferisce proprio alla versione conservata sotto sale. Prestate molta attenzione all'ammollo, se lo fate in casa [leggete la nostra guida passo passo](#).

INFORMAZIONI

- 6 persone
- **700Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore e ½**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

Per la preparazione dei fagioli

- 500 g di [fagioli borlotti](#) secchi giganti
- 4 spicchi di [aglio](#)
- 4 foglie di [salvia](#)
- 2 pizzichi di [sale](#)

Per completare la preparazione

- 1 kg di [baccalà](#) ammollato
- 1 costa di [sedano](#)
- 2 [porri](#)
- 6 cucchiaini di [olio extravergine di oliva](#)
- 6 rametti di [prezzemolo](#)
- 500 g di [pane casereccio](#) a fette

PREPARAZIONE

Il giorno prima

- La preparazione di questa ricetta inizia la sera precedente, quando si mettono ammollo i fagioli.
- Solitamente sono consigliate dalle 8 alle 12 ore di ammollo, ma dipende molto dal tipo di fagiolo utilizzato. Leggere sempre sulla confezione, oppure chiedere al momento dell'acquisto.
- Per l'ammollo, usare un contenitore ampio e molta acqua: i fagioli si gonfiano, non devono rimanere scoperti.

Lessare i fagioli

- Eliminare dall'ammollo fagioli dal cattivo aspetto, bucce e corpi estranei. Sciacquarli bene e scolarli.
- Mettere i fagioli in una capace pentola assieme all'aglio spellato e le foglie di salvia ben lavate.
- Aggiungere tanta acqua fredda quanta ne basterà a coprire tutti i fagioli per almeno una quindicina di centimetri.
- Mettere il coperchio, portare la pentola sul fuoco e cuocere per 1 ora.
- Tenere la pentola semicoperta, la fiamma molto bassa e girare di tanto in tanto.
- Se l'acqua messa non è abbastanza aggiungerne altra, ma che sia molto calda. Se si interrompe la cottura, infatti, le bucce diventeranno dure.
- Dopo 40 minuti dall'inizio della cottura unire il sale e mescolare bene.



- Trascorso il tempo di cottura assaggiare per vedere se sono ben cotti, in alternativa proseguire la cottura, senza eccedere altrimenti si aprono e si rompono.
- A cottura ultimata ritirare i fagioli con una ramina e metterli in una ciotola, eliminando l'aglio e le foglie di salvia.
- Conservare l'acqua di cottura, da mantenere durante la preparazione a leggero bollore.

Preparare il piatto

- Sciacquare il baccalà bene ammollato e passare le dita sulla polpa per individuare eventuali spine, da eliminare con una pinzetta.
- Tagliare il baccalà a tocchetti di 5-6 centimetri di lato.
- Lavare il sedano, eliminare i filamenti e le foglie.
- Eliminare la parte esterna del porro, l'estremità con le radichette e la parte verde troppo dura.
- Fare un trito sottile di sedano e porro. In genere io uso la grattugia da verdure nella parte più fine.
- Mettere in una capace pentola, di ampie dimensioni, l'olio e il trito di verdure.
- Portarla sul fuoco e far rosolare le verdure dolcemente per almeno 5 minuti. Se tendono a brunire aggiungere qualche cucchiaio di acqua di cottura dei fagioli.
- Alzare la fiamma, quindi unire i pezzi di baccalà.
- Attendere che prendano colore dal primo lato, quindi girarli delicatamente.
- Quando anche il secondo lato ha preso colore, iniziare ad aggiungere i fagioli a cucchiaiate, riempiendo gli spazi fra un pezzo di baccalà e l'altro.
- Unire buona parte dell'acqua di cottura dei fagioli, in modo che tutti gli ingredienti ne siano ben coperti.
- A questo punto inizia una cottura di circa 40 minuti, a pentola coperta e fiamma bassa.
- Di tanto in tanto scoperchiare e se qualche pezzo di baccalà è fuori dal liquido di cottura bagnarlo. Muovere un po' gli ingredienti con un cucchiaio di legno prima di rimettere il coperchio.
- Trascorso il tempo indicato assaggiare. Il baccalà deve essere tenero, il sughetto saporito. E' questa la fase in cui regolare eventualmente di sale, anche se in genere non occorre aggiungerne.
- Se il baccalà fosse indietro con la cottura, proseguire per i minuti necessari. Regolare così la densità a piacimento. Se volete una versione più vicina a una zuppa siate generosi con l'acqua di cottura dei fagioli. Se volete una versione più asciutta lasciate la padella aperta negli ultimi minuti di cottura.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente. Io uso la mezzaluna su un tagliere.
- A fine cottura unire un filo d'olio a crudo e il trito di prezzemolo.
- Tostare le fette di pane sotto il grill del forno, quindi metterle nei piatti da servire assieme al baccalà con i fagioli.
- Se avete tenuto la zuppa più liquida usate delle fondine e del pane molto secco da mettere sotto. Se invece è più asciutta va bene anche un bel piatto piano o poco fondo, con pane più morbido, anche se croccante.
- Servite un po' del pane a parte, tostato o fresco, per chi ne volesse qualche fetta in più.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Il **baccalà con i fagioli alla veneta**, se avanza, è ottimo anche il giorno dopo. Conservarlo in frigo, ma lasciarlo almeno un'ora a temperatura ambiente prima di servirlo. Volendo si può riscaldare brevemente a bagnomaria o in padella.