
Stoccafisso con carciofi alla ligure

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Visto che nei mercati sono ancora presenti carciofi di buona qualità a un prezzo corretto, prepariamo questo piatto dalla preparazione semplice anche se un po' lunga. Dal blog [La piccola casa](#)

Ecco un'altra **tipica ricetta ligure** che abbiamo recentemente preparato nella **Piccola Casa**. Come avevo accennato in un precedente post, lo Stoccafisso in Liguria può essere considerato una istituzione, viene preparato normalmente accomodato, in umido, al verde, o con i carciofi.

Visto che nei mercati sono ancora presenti carciofi di buona qualità a un prezzo corretto, abbiamo preparato per l'appunto lo stoccafisso con i carciofi, la preparazione è semplice anche se un po' lunga. Un trucco per pulire eventualmente lo stoccafisso è quello di fargli dare un bollore in acqua, ovviamente andranno leggermente accorciati i tempi di cottura della ricetta.

Ingredienti:

1 kg di stoccafisso 30 gr di funghi secchi mezzo chilo di patate un pomodoro una cipolla uno spicchio d'aglio una carota piccola due foglie d'alloro 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva due filetti di acciuga 1 bicchiere di vino bianco secco (ad esempio **Pigato** o **Vermentino**) 6 carciofi maggiorana rosmarino sale & pepe

Pulire i carciofi, eliminando la barbetta centrale e tagliandoli a spicchi, per evitare che si anneriscano, metterli a bagno in acqua acidulata con del limone spremuto. Scaldare l'olio in una casseruola unendovi l'aglio, la carota e la cipolla tritati, quindi un rametto di rosmarino. Successivamente unire le due foglie di alloro e i filetti d'acciuga lavati. Far cuocere per qualche minuto facendo "sciogliere" i filetti di acciuga; aggiungere quindi lo stoccafisso tagliato a pezzi; aggiungere quindi i funghi precedentemente fatti rinvenire in acqua tiepida. Unire dopo qualche minuto il pomodoro tagliato a pezzi piccoli. Lasciar cuocere a fuoco dolce con coperchio, bagnando ogni tanto col vino bianco. Dopo cinque minuti di cottura unire le patate, tagliate a pezzettini, dopo ulteriori dieci minuti di cottura dolce aggiungere i carciofi tagliati a spicchi e una spolverata di maggiorana, aggiungere quindi sale & pepe. Continuare quindi la cottura a fuoco moderato per circa altri quindici minuti, tenendo sempre la pentola coperta.

Servire nei piatti e accompagnare il tutto con un vino rosso non troppo corposo, oppure un bianco di buon spessore.

Dal blog [La piccola casa](#)