

# Baccala' alla vicentina



## POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



## Opis

*Il baccala' alla vicentina* to regionalne danie w prowincji Vicenza. Głównym jego składnikiem jest sztokfisz (suszony dorsz). Skrzętnie skrywany przepis jest przekazywany z pokolenia na pokolenie, a w każdej rodzinie *baccala'* serwuje się w nieco innej formie. Suszone filety dorsza muszą być najlepszej jakości. Za taką uważana jest odmiana *Ragno* pochodząca z wysp Loften w Norwegii. Filety są siekane i płukane przez trzy dni w bieżącej wodzie, tak by były miękkie. Po oczyszczeniu i oprószeniu mąką ryba gotowana jest na wolnym ogniu w tradycyjnym ceramicznym kociołku z dużą ilością cebuli, mleka i oliwy w równych proporcjach.

## Sugestie

Wygodne opakowanie z produktem gotowym do przyrządzenia. Wystarczy je zanurzyć w ciepłej wodzie, tak by nie było zbyt zimne lub po prostu lekko podgrzać na patelni.

We Włoszech *Baccala'* jest podawane z porcją polenty lub obficie posypywane serem Grana Padano. Wystarczy 5 minut i pyszne danie jest gotowe.

## Dane techniczne

**SKŁADNIKI:** Sztokfisz, cebula, mleko, oliwa.

**ALERGENY:**

**OPAKOWANIE:**

**WAGA:** Produkt dostępny w opakowaniach 250 gr. Tylko na wcześniejsze zamówienie.

**SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:****KRAJ POCHODZENIA:** Włochy**Wartości odżywcze** Wartości odżywcze w 100g produktu**WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:** 998 kJ - 238kcal**TŁUSZCZE:** 15,0 g ( w tym tłuszcze nasycone 2,0 g)**WĘGLOWODANY:** 3,8 g (w tym cukry 0,8 g)**BIAŁKA:** 23 g**SÓL:** 1,5 g