# Baccala’ alla vicentina

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska

## Opis

*Il baccala’ alla vicentina* to regionalne danie z prowincji Vicenza. Głównym jego składnikiem jest sztokfisz (suszony dorsz). Skrzętnie skrywany przepis jest przekazywany z pokolenia na pokolenie, a w każdej rodzinie *baccala’* jest serwowane w nieco innej formie. Suszone filety dorsza koniecznie 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. |
| 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 |