

## Bax\*

\* acronimo per : *Baccalà di Mammomax*

Il Bax è un “mezzo piatto” da inserire in una cena di solo baccalà cucinato in vari altri modi. Da noi si usa, con amici, a novembre, ritrovarsi e ognuno cucina un tipo di baccalà e ci si sfida. Io lo faccio così, 10/15 porzioni da servire per 25-30 commensali ...e vinco sempre. In buona sostanza un antipasto-primo, che si offre in piccole dosi, perché altrimenti stucca. Delicato. Una novità. Un figurone.

Trattasi di un Pasticcio di Lasagne al baccalà, con regolare besciamella, naturalmente senza carne, sostituita appunto dal baccalà.

### INGREDIENTI:

- baccalà salato (no stoccafisso e no già ammollato): 2 filetoni da 60 cm
- porri: 2 grossi
- uva passa a chicchi grandi: 2 pugni
- pinoli: 2 pugni
- olio di oliva: 1 bicchiere
- sardine/alici sotto sale o sott'olio: 4/5 intere (7/8 filetti)
- latte, farina, poco burro e sale: per un litro di besciamella
- Sfogliavelo Rana: 2 confezioni

Occorre poi: un capace tegame da fuoco e una grande teglia, meglio in ceramica bianca,

### PRELIMINARI

Ammollare il baccalà in acqua corrente (a filo) per 36/48 ore (due notti e un giorno)



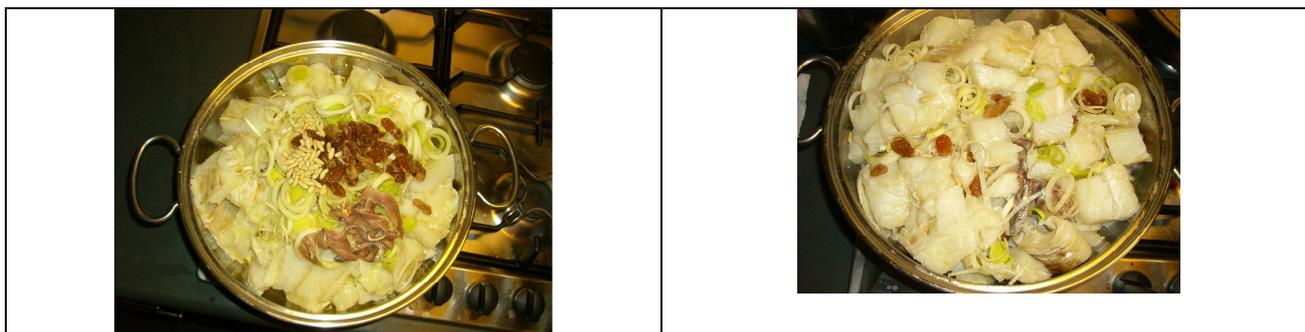
### PREPARAZIONE

Il giorno prima della cena:

- in una padella preparare una besciamella tradizionale, piuttosto liquida, circa un litro e mezzo, giusta in sale; un piccolo trucchetto sta nell'aggiungere mezzo cucchiaino di granulare di pesce al posto del sale; si può fare anche con il Bimby o comperarla già fatta.
- ammollare l'uvetta in acqua per alcune ore
- ammollare le alici (o sardine salate) per un'oretta.
- sgocciolare l'uvetta che avrà gonfiato.
- sotto acqua corrente disliscare le alici e farne filetti.
- tagliare il baccalà a tocchi grossi, staccandolo dalla pelle (che va gettata); palpare bene i tocchi ed eliminare eventuali lisce.
- a freddo, porre il baccalà nel tegame, disporvi sopra il porro tagliato a rondelle sottili, quindi l'uvetta, i pinoli e i filetti di alicie.
- inaffiare con abbondante olio di oliva.

Rimestare il tutto con le mani e lasciare così riposare per alcune ore, anche mezza giornata.

Quindi cucinare a tegame scoperto per non più di un'ora, o comunque fin che si è asciugato, a fiamma medio-alta, senza rimestare per evitare lo spappolamento del baccalà; se necessario intervenire delicatamente con una spatola di legno. Va bene anche se resta un po' acquoso, ma non una minestra! Se si è fatta molta acqua recuperarla in una brocca, filtrarla col colino e aggiungerla, amalgamandola, alla besciamella. Comunque a fine cottura, a freddo, aggiungere al baccalà ancora un bel filo di olio, meglio novello (mostolio).



Preparazione della teglia:

- riscaldare besciamella rimestandola, senza portarla a bollitura
- riscaldare anche il baccalà se si fosse raffreddato troppo
- aprire le confezioni di Sfogliavelo Rana
- ungere la teglia (la mia, in ceramica bianca: 40x30x7 cm) con poco burro
- porre il primo strato di lasagne ( crude) sul fondo
- quindi un mestolo di baccalà abbastanza caldo, ma non bollente
- un mestolo di besciamella calda, ma non bollente

spargere bene, mescolando con paletta di legno, eventualmente sminuzzare i pezzi grossi di baccalà; fare veloci altrimenti le lasagne arricciano.

Baccalà e besciamella un po' caldi perché così cucinano le lasagne.

- quindi un nuovo strato di lasagne e popi baccalà e besciamella come prima
- fare 4 /5 strati
- terminare con lasagne ricoperte di sola, abbondante besciamella. **NON FORMAGGIO!!**

La teglia va lasciata riposare in forno spento per alcune ore, fino a naturale raffreddamento.

Quindi la si può coprire con pellicola Domopak e porla in luogo fresco o frigo sino al giorno dopo.



In occasione della cena:

- togliere la pellicola Domopak
- porre in forno freddo, che va avviato a 200°
- lasciare riscaldare per 30/40 minuti (ognuno deve conoscere la potenza del proprio forno)
- il piatto è pronto quando le lasagne “si muovono” e la besciamella sopra “ondula”
- **NON GRATINARE.**

Va servito previo taglio con paletta metallica, a mattoncini di circa 7x 5 cm.