

Ingredienti (per otto dieci persone):

1 Kg. di stoccafisso  
4 filetti di acciuga  
6 spicchi d'aglio  
1 peperoncino rosso  
un ciuffo di prezzemolo  
una manciata di pinoli  
una manciata di olive nere  
800 gr. di patate  
1/2 bicchiere di vino bianco  
olio d'oliva extravergine

I Piemontesi non mostrano grande interesse per lo "stocco". Praticamente è sconosciuto in quasi tutte le province del Piemonte. La provincia di Alessandria fa eccezione.

La zona dove maggiormente si prepara lo stoccafisso e dove è facile trovarlo nel menù di un ristorante è Acqui.

Abbiamo ricordi (Veronelli direbbe "commoventi") di ottimi "stocchi" preparati in ristoranti ed umili trattorie locali. Per secoli lo stoccafisso fu una delle provviste di bordo della marina velica, e ciò, unitamente alle acciughe salate, ne determinò una larga produzione e quindi un mercato che ben presto finì per interessare anche le valli e le locande dei passi che mettevano in comunicazione la Liguria con la nostra provincia.

Può essere preparato in diverse maniere ma la più tipica, acquese, consiste nel batterlo, metterlo in ammollo in acqua fresca, tagliarlo e lessarlo in acqua bollente per 7 o 8 minuti (dose circa 1 Kg.).

Ritirarlo, pulirlo, diliscarlo e cuocerlo in padella per circa quindici minuti in fondo così preparato: sciogliere quattro filetti di acciuga in olio con abbondanti spicchi di aglio (tritati finemente oppure lasciati interi e poi ritirati secondo il gusto). Aggiungete un peperoncino piccante.

Mettere lo stoccafisso preparato come indicato sopra e dopo circa dieci minuti aggiungere abbondante prezzemolo, una manciata di pinoli, il tutto tritato finemente. Bagnare con pochissimo vino bianco secco e aggiungere dopo altri cinque minuti una manciata di olive nere liguri piccolissime e una manciata di pinoli interi. Aggiungete circa 800 gr. di patate lessate a parte e affettate in larghe e spesse rondelle e rimestate il tutto con dolcezza per far ben insaporire le patate.