

Brandacujun o stoccafisso mantecato

Il Brandacujun o stoccafisso mantecato è la proposta di abbinamento in cucina che abbiamo scelto per celebrare l'oliva taggiasca. Ideale quando arriva il freddo e ci vuole qualcosa di stuzzicante e introspezzivo, è un piatto tipico della cucina regionale ligure che fa gola anche d'estate, soprattutto agli amanti dello stoccafisso.

Brandacujun! L'etimologia del termine ha origini marinesche in quanto era un piatto da cucina di bordo. Dovendo agitare la casseruola a lungo si suppone venisse impiegato il membro dell'equipaggio meno dotato intellettualmente; in alternativa l'interpretazione corrente suggerisce che essendo una pietanza con una preparazione lunga, il cuoco agitatesse oltre alla pentola anche parti non meglio citate della propria anatomia.

Lista della spesa

1 kg di patate

750 g di stoccafisso già bagnato

una manciata di prezzemolo

sale, pepe e del buon olio extravergine di oliva

Lessate le patate e lessate (separatamente) lo stoccafisso. Scolateli bene, rompete grossolanamente le patate con una forchetta e così lo stoccafisso; poneteli entrambi ben caldi in una terrina di terracotta o in una pentola.

Aggiungete una manciata di prezzemolo, sale, pepe a chi piace, ed l'extravergine in quantità generosa.

Coprite la terrina con il suo coperchio e quindi sbattetelo vigorosamente e a lungo: la cosa risulterà un po' faticosa (da questo il nome del gesto e del piatto), ma ne risulterà una sorta di mélange quasi cremoso, estremamente gustoso: uno dei più noti antipasti della cucina della Liguria Occidentale. Può completare il piatto l'apporto di pinoli tostati e olive taggiasche snocciolate. Lo abbiamo gustato con l'aggiunta di olio appena franto - questi liguri!

Come si mangia? Con quanti sensi?

Fonte: [Racconti di cucina](#)