

Doi cujun pe màn (brandacujun clàscico e brandacujun de succa)

| <i>Ingredienti:</i> | <i>Ingredienti:</i> |
|--|--|
| 600 gr. Stochefisce ragno za bagnou | 600 gr stoccafisso ragno già ammollato |
| 200 gr. Patatte quarantinn-e de Montéuggio | 200 gr patate quarantine di Montoggio |
| 200 gr Succa de Rocchetta de Çengio | 200 gr zucca di Rocchetta di Cengio |
| 2 spìghi d'aggio | 2 spicchi d'aglio |
| 2 Êuve de galinn-a dûe | 2 uova di gallina sode |
| Porsemmo | 1 ciuffo di prezzemolo |
| 50 gr Pigneu de Pîza | 50 gr di pinoli di Pisa |
| 2 Limóin de Monterósso | 2 limoni di Monterosso |
| Euio straverGINE d'oiva lìgure (mêgio se d'oiva taggiasca) | olio extravergine d'oliva lìgure (meglio se oliva taggiasca) |
| Sa de mà | sale |
| Peive | pepe |

Preparazione:

Lessare separatamente le patate, la zucca e lo stoccafisso.

Una volta cotto, privare il pesce della pelle, delle spine e delle lisce e spezzettarlo.

In una casseruola dall'alto bordo versare il pesce e le patate o la zucca tagliate a pezzi. Salare e pepare leggermente.

Tritare l'aglio, il prezzemolo e i pinoli e versarli in un bicchiere d'olio evo dove avrete aggiunto il succo di un limone. Emulsionare il tutto in modo da ottenere una salsa che andrà aggiunta, insieme all'uovo, allo stoccafisso e alle patate in una casseruola e alla zucca in un'altra casseruola.

Mescolare, chiudere con un coperchio nel modo più ermetico possibile agitare, tenendo la pentola sulle ginocchia, dall'alto verso il basso fino ad ottenere una crema grossolana. (È questo il famoso movimento che dà origine al nome). Durante l'"agitazione", versare spesso dell'olio nella pentola per agevolare la mantecazione.

Impiattare... per mano!