

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!