

UNA RICETTA OGNI 15 GIORNI - 1 FEBBRAIO 2010

Baccalà Mantecato alla Veneziana

Tempo di preparazione circa 60 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Baccalà già ammollato, ben sciacquato, deliscato e pronto alla cottura, 350 grammi (polpa e pelle)
 Una foglia di Alloro, Due spicchi d'aglio fresco, Prezzemolo fresco tritato, una piccola manciata
 Olio Extravergine di Olive di ottima qualità, Sale, Pepe Nero
 Polenta Biologica rapida, 200 grammi (bianca, più difficile da reperire, altrimenti gialla classica o taragna)

ATTREZZATURA NECESSARIA

Pentola per la cottura del Baccalà, Pentola per la cottura della Polenta, Terrina da Plum Cake per la Polenta
 Recipiente per la mantecatura del baccalà, Schiumarola, Forchetta, Cucchiaino
 Frusta o cucchiaino da cucina o, in alternativa una impastatrice planetaria o un frullatore con **lame di plastica**
 Coltello da cucina, Tagliere

1	Procedete innanzitutto alla preparazione della polenta seguendo le facili istruzioni che troverete sulla confezione
2	Terminata la cottura mettete la polenta a riposare in una terrina (va bene quella da Plum Cake) e fatela raffreddare in luogo fresco
3	Mettete abbondante acqua NON salata nella pentola e immergete il pezzo di Baccalà con la foglia di Alloro precedentemente sciacquata. A fuoco medio portate a bollitura. Non appena l'acqua inizia a bollire eliminate la schiuma bianca che si forma sulla superficie usando una schiumarola. Dopo circa 5 minuti la schiuma smetterà di formarsi
4	Lasciate cuocere per circa 25/30 minuti mantenendo una bollitura moderata (abbassate il fuoco se necessario)
5	A cottura ultimata (che verificherete con una punta di coltello che dovrà trapassare facilmente il pezzo di Baccalà) togliete il pesce dall'acqua usando la schiumarola, scolatelo bene e trasferite il pezzo nel recipiente che utilizzerete per la mantecatura. Potete eliminare e buttare la foglia di Alloro
6	Levate delicatamente tutta la pelle, gettatela ed iniziate a schiacciare il baccalà con una forchetta. Eliminate le eventuali lisce rimaste
7	Il Baccalà comincia a sfibrarsi, Continuate a lavorarlo con la forchetta finché sarà completamente ridotto a fibre
8	Ora potete effettuare la mantecatura usando una impastatrice o un frullatore, sempre alla velocità più bassa, ma attenzione a non usare lame taglienti. Solitamente i frullatori hanno lame da impasto in plastica. L'operazione eseguita con questi utensili prende circa 10 minuti. Qualora ne foste sprovvisti dovete avere un poco più di pazienza e armarvi di frusta o cucchiaino da cucina
9	In entrambi i casi, a parte la velocità di esecuzione, la procedura è la medesima. Iniziate a lavorare il Baccalà aggiungendo, poco alla volta, dell'Olio Extravergine di Olive a filo. Mescolate continuamente. Noterete che pian piano il baccalà diventa cremoso
10	Aggiungete i due spicchi d'aglio interi e continuate a mantecare
11	Dopo circa 20 minuti il Baccalà avrà assunto consistenza omogenea e molto cremosa
12	Aggiungete il Prezzemolo fresco tritato finissimo battuto al momento
13	Continuate a mescolare ancora qualche minuto per incorporare bene il Prezzemolo
14	Rintracciate i due spicchi d'aglio ed eliminateli
15	Assaggiate una puntina del preparato, verificate che al palato non si avvertano più le fibre, altrimenti mescolate ancora un poco aggiungendo poco Olio, sempre a filo
16	Aggiustate di Sale, se necessario, e di Pepe Nero. Lasciate riposare un poco a temperatura ambiente
17	Rovesciate la terrina di polenta fredda su un tagliere
18	Accendete il forno a 200 gradi e foderate il fondo di una teglia larga con carta da forno
19	Tagliate la polenta a strisce, cubetti o liste a vostro gusto, facendo attenzione che lo spessore non superi comunque lo spessore di 1 centimetro
20	Posizionate i pezzi di polenta tagliata nel forno e lasciate cuocere per 15 minuti circa fino a quando la superficie dei pezzi di polenta non si sarà abbrustolita. Lasciate in forno al caldo
21	Posizionate ora su ogni piatto di servizio qualche pezzo di polenta e formate, aiutandovi con un cucchiaino, un mucchietto di Baccalà mantecato
22	Se lo gradite, decorate il piatto con una grattatina di pepe Nero ed una foglia di prezzemolo
23	Buon Appetito e, come sempre, fatemi sapere