

SECONDI DI PESCE

Baccalà mantecato alla veneziana

Tradizione: Provincia di Venezia, Veneto

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 6 persone

Baccalà ammollato	1000 g
Olio d'oliva	250 g
Latte	100 g
Prezzemolo	
Aglione	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Mettete il baccalà, coperto d'acqua, in una casseruola. Ponete al fuoco, fate prendere il bollore, schiumate, quindi spegnete e lasciate riposare per circa 20 minuti a recipiente coperto.
- 2 Controllate che sia tenero e, in caso contrario, bollitelo per altri 10 minuti, quindi mondate perfettamente il pesce da pelle e lisce.
- 3 Mettetelo in una casseruola pesante e lavoratelo energicamente, con un cucchiaio di legno, unendovi lentamente, a filo, il latte caldo e l'olio.
- 4 Lavorate a lungo finché il baccalà si sarà completamente sfibrato, diventando bianco e spumoso come una crema. Questo lavoro si può fare con un frullatore a vaso o a immersione.
- 5 Assaggiate, aggiustate di sale e pepe, completando il tutto con le foglioline di un mazzetto di prezzemolo, tritate finissime insieme con uno spicchio d'aglio.
- 6 Si serve freddo, accompagnandolo con crostoni di polenta bianca o galla, arrostiti alla griglia.