

BACCALÀ MANTECATO, CREMA ALL'ACCIUGA E CIALDA AL NERO

INGREDIENTI (per 4 persone)

2 carciofi
1 spicchio d'aglio
Olio EVO
(per il pesce)
500 g di baccalà bagnato
110 ml Olio EVO
150 ml di latte
½ spicchio d'aglio
1 ciuffo di prezzemolo
(per la cialda al nero di seppia)
70 g d'acqua
25 g olio Evo
8 g farina di riso
5 g nero di seppia
(per la salsa)
2 filetti di acciuga già puliti
½ spicchio d'aglio
125 g di panna fresca
1 cucchiaio d'olio EVO
maizena per addensare



PREPARAZIONE

Per prima cosa, pulite i carciofi, eliminando la parte esterna e coriacea, ripulendo il gambo e tagliando le punte. Dividete in due, eliminate le barbe interne con uno scavino e tagliate ogni metà in 4 parti.

Cuocete al vapore per 25 minuti.

Preparate le cialde di nero di seppia: mixate con il frullatore a immersione tutti gli ingredienti, sino a ottenere un impasto denso.

Arroventate una padella antiaderente e posizionate al centro un coppapasta. Con un cucchiaio, lasciate colare parte del composto, lasciando che l'acqua evapori completamente.

Tritate finemente acciughe e mezzo aglio e uniteli a due cucchiari d'olio EVO.

Riponete un polso netto a bagnomaria e, non appena caldo, trasferite il composto realizzato precedentemente. Lasciate scaldare, schiacciando di continuo e con forza con un cucchiaio di legno. Dopo una decina di minuti, aggiungete la panna e lasciate addensare per altri 15 minuti. Incorporate la maizena e mescolate con una frusta.

Riportate a bagnomaria e scaldate la salsa, quando sarà il momento di servire.

Passate alla preparazione del baccalà: eliminate lisce e pelle e tagliatelo a tocchetti.

Riponetelo in una casseruola, ricoprendolo latte e acqua. Portate a ebollizione e cuocete per circa 20 minuti, avendo cura di eliminare mano a mano la schiuma che si formerà in superficie.

Scolatelo e riponetelo in una planetaria, schiacciateci il mezzo aglio avanzato privato di camicia e



mangiaredadio

germoglio e iniziate a lavorarlo con energia con un cucchiaino di legno (se preferite, potete compiere la stessa operazione con la planetaria, muovendo il gancio a velocità media). Mentre mescolate, aggiungete l'olio a filo, al fine di montare il composto.

Aggiungete il prezzemolo tritato finemente, regolate eventualmente di sale e mantecate nuovamente.

Scaldare velocemente i carciofi in una padella, saltandoli con olio e aglio, e regolandoli di sale.

Impiattare come da immagine, posizionando sul fondo la polenta o la patata, il baccalà e il corallo di seppia. Completate con il corallo di nero di seppia e rifinite, al momento di servire, con crema all'acciuga.