BaccaLuzzo mantecato

Dopo varie ricerche in rete e prove in cucina, visti i risultati non del tutto soddisfacenti delle ricette trovate, mi sono cimentato in una soluzione tutta mia personale.

Premetto alcune mie osservazioni personali.
Di base il cosiddetto «Baccalà Mantecato» è una emulsione ottenuta con le lecitine del pesce e l'olio, una sorta di Maionese.

Non eccedete con l' olio di oliva, max. 50% e 50% olio di semi, altrimenti è troppo forte.
Se usate olio di sansa è più delicato e meno costoso.

Propongo una lavorazione di base che in fase finale potrà anche essere arricchita con l'aggiunta di panna o latte e montata per una cremosità più spiccata.

Se volete strafare vi metto due link: Chef Rapanello Chef Stefano Barbato

Iniziamo con gli umili filetti di Merluzzo surgelati che attualmente ci costano attorno ai 10 €uro al Kg. -

Per la mia prova sperimentale ne ho usati 4 per un peso di circa 400 g, (ghiaccio compreso).

Li tenevo in una mia busta sigillata, perché con lo scongelamento ti ritrovi con più acqua che pesce e rischi di alluvionare il forno.

COTTURA

Estratti delicatamente dalla busta i filetti li ho fatti "scivolare" su una piastra con un piccolo bordo, ma tenete presente che molleranno ancora acqua anche durante la grigliatura.

Ho optato per un grill a 2.000 W per 10 minuti che mi sono sembrati più che sufficienti.

Sulla sinistra il "Bicchiere" dove ho lavorato per la mantecatura

Predisposizione e Ingredienti

Un mezzo cucchiaino piccolo di sale (si fa sempre in tempo ad aggiungere)

Un Cucchiaino di "Aglio in polvere" e uno di "Foglie di prezzemolo essiccate"

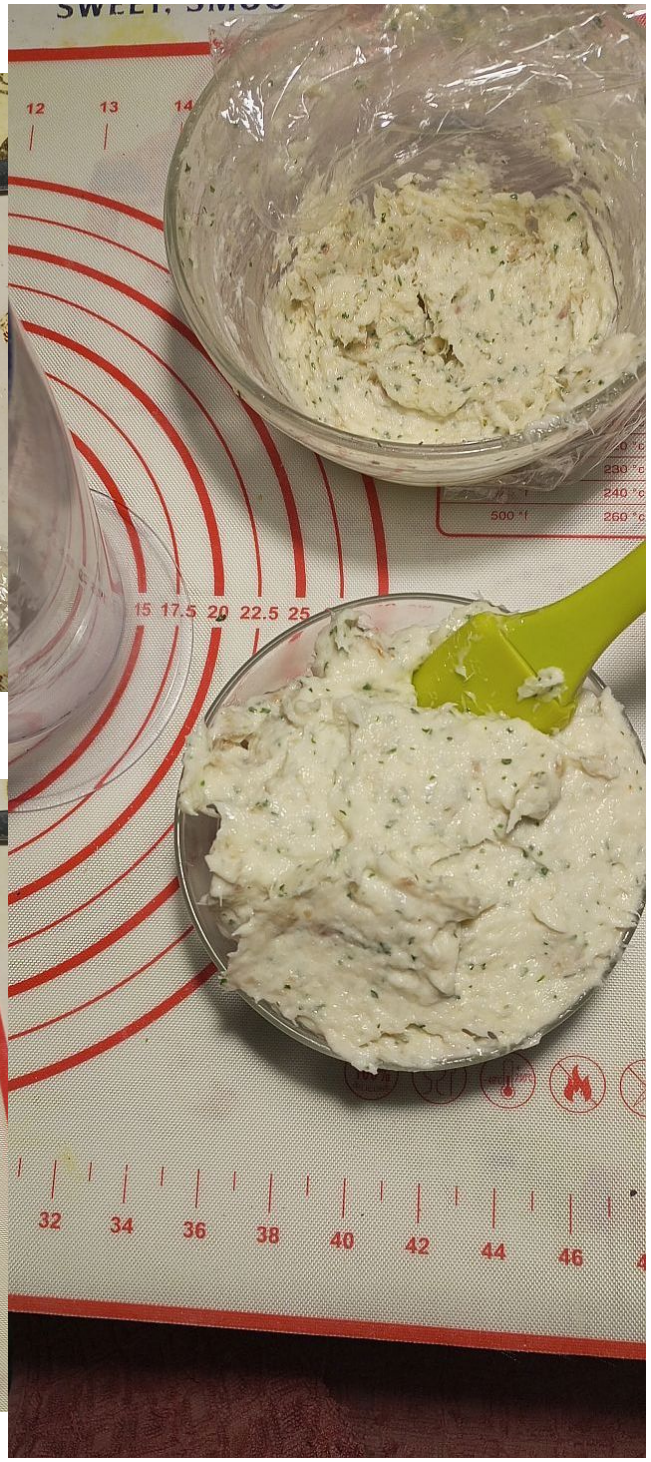
Sulla sinistra si vede quello avanzato dal primo esperimento.
Fuori campo resta la bottiglia di olio di sansa di oliva. (5,90 €uro a Litro).

Le fasi successive consistono nella mantecatura con uno "sbattitore", con una sola frusta, visto che il contenitore è piccolo.
Si comincia a secco e si aggiunge un poco per volta l'olio.

Non esagerate con l'olio, perchè oltre a un certo limite non viene assorbito.
Indicativamente la dose massima è il medesimo peso dei fietti.

Alla fine si può aggiungere Latte o Panna e continuare, ma a me è piaciuto grezzo.
Per le erbe e aromi vari, ciascuno è libero di aggiunte a fantasia propria.

Olleantico



Olleantico