

ANTIPASTI E SNACK

Baccalà mantecato con olive

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 72 H DI AMMOLLO



In inverno, ma non solo, un buon piatto di baccalà è quello che ci vuole per fare un pieno di energia dopo una lunga giornata trascorsa fuori in balia delle intemperie. Ci sono tantissime ricette classiche di baccalà che si tramandano di generazione in generazione, tutte buonissime e spesso impegnative per lo stile di vita moderno, sempre di corsa e sempre con un occhio attento alla forma.

Quindi oggi, ti proponiamo un delizioso baccalà mantecato con olive, una crema deliziosa che potrai servire spalmata su crostini di pane o di polenta.

Prova la nostra ricetta con passo passo fotografico

per cucinare anche tu, con le tue mani, un delizioso patè di baccalà mantecato con olive verdi. Servilo come antipasto, spalmato sui crostini del pranzo di Natale farai una figura bellissima!

Ecco altre ricette con il baccalà che potrebbero piacerti:

[Baccalà alla vicentina facile](#)

[Crostini di baccalà alla vicentina e crema di fagioli](#)

[Penne alla puttanesca con baccalà](#)

[Baccalà in umido](#)

[Baccalà al forno con patate](#)

INGREDIENTI

BACCALÀ 400 gr

ACQUA 150 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

100 ml

OLIVE VERDI 8

SPICCHI DI AGLIO 2

FOGLIE DI ALLORO 2

SALE

PEPE NERO

PREZZEMOLO

LIMONE mezzo -

PREPARAZIONE

1 Per preparare il baccalà mantecato con olive per prima cosa sciacqua accuratamente il baccalà sotto l'acqua corrente per dissalarlo, poi immergilo in una ciotola piena di acqua fredda.

Il baccalà dovrà rimanere in ammollo per 72 ore, con un cambio di acqua ogni 8 ore circa.



2 Trascorso il tempo di ammollo sgocciola il baccalà e asciugalo delicatamente con carta da cucina, quindi elimina la pelle con un coltello ben affilato.

Riempi una pentola d'acqua, aggiungi l'aglio in camicia, mezzo limone tagliato a spicchi, le foglie di alloro e un cucchiaio raso di sale.

Immergi il baccalà e fai cuocere a fiamma medio-bassa senza coperchio per 30 minuti dal bollore; elimina con un cucchiaio la schiuma che si formerà man mano.



3 Scola il baccalà e conserva l'acqua di cottura.

Spezzetta il baccalà eliminando le lische.



4 Versa il baccalà in un robot da cucina o in una impastatrice con il gancio a frusta e inizia a lavorare a velocità bassa mentre versi l'olio a filo.

Aggiungi l'acqua, una presa di sale e di pepe nero e riprendi a lavorare finché non avrai ottenuto una consistenza cremosa.

Nel frattempo trita il prezzemolo e le olive verdi e uniscili al baccalà mantecato, poi mescola per amalgamare bene il tutto.

Trasferisci il baccalà mantecato con olive in una ciotola e conserva in frigorifero fino al momento di servire.



CONSERVAZIONE

Il baccalà mantecato con olive si può conservare in frigorifero coperto da pellicola, o in un contenitore con coperchio, per 2 giorni.

CONSIGLIO

Se preferisci potete sostituire le olive verdi tritate con del pat  di olive.