ANTIPASTI E SNACK

Crostini di polenta grigliata con baccalà mantecato

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se stai cercando l'antipasto perfetto per i tuoi menu delle feste, i **crostini di polenta grigliata con baccalà mantecato** sono la risposta a ogni tuo desiderio di bontà e tradizione.

Questa ricetta unisce la rustica croccantezza della **polenta grigliata** alla straordinaria cremosità del **baccalà mantecato veneziano**, creando un contrasto di consistenze che conquisterà i tuoi ospiti fin dal primo assaggio.

Per una riuscita da veri chef, la vera magia sta nella mantecatura del pesce: il segreto è aggiungere l'olio a filo molto lentamente, proprio come per una

maionese, sbattendo con energia per incorporare aria e renderlo soffice come una nuvola.

La polenta, invece, deve essere fredda e ben soda prima di essere tagliata e passata su una bistecchiera rovente: solo così otterrai quelle irresistibili striature brunite senza che si rompa.

Questo piatto è una fantastica idea per arricchire il tuo buffet o per iniziare una cena speciale, alternandosi magari a sfiziosi antipasti come le crocchette di zucca calde o le colorate bruschette con caprino e melagrana, ideali per dare un tocco di vivacità alla tavola.

Se sei amante dei sapori della tradizione di montagna, puoi anche variare offrendo un grande classico rivisitato come la polenta con gorgonzola e funghi, ricca e avvolgente.

Se invece preferisci la praticità, puoi abbinarli a delle facilissime bombe di patate in friggitrice ad aria , perfette da preparare all'ultimo minuto per far felici anche i più piccoli.

Non dimenticare infine di dare forma alla creatività festiva: per stupire davvero tutti al centro della tavola, affianca questi crostini a uno scenografico danubio salato a forma di albero di Natale, soffice e tutto da condividere.

Preparati a ricevere un'infinità di complimenti: scopri subito tutti i passaggi e i piccoli accorgimenti per portare in tavola dei crostini semplicemente insuperabili!

INGREDIENTI PER I CROSTINI DI POLENTA:

FARINA DI MAIS 250 gr

ACQUA 1 l

SALE GROSSO 1 cucchiaio da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

INGREDIENTI PER IL BACCALÀ MANTECATO:

STOCCAFISSO O BACCALÀ ammollato - 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) delicato (in alternativa, 100 ml di extravergine delicato e 50 ml di olio di semi per un gusto più neutro) - 150 ml

LATTE INTERO 50 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

FOGLIA DI ALLORO 1

PREZZEMOLO TRITATO FRESCO

SALE

PEPE NERO

Preparazione

1 Prepara la polenta: metti l'acqua sul fuoco in una casseruola a fondo spesso, aggiungi il sale grosso e porta a bollore. Versa la farina di mais a pioggia mescolando energicamente con una frusta a mano per evitare la formazione di grumi. Abbassa la fiamma al minimo e cuoci per circa 40-45 minuti, continuando a mescolare regolarmente con un cucchiaio di legno.





2 Rivesti una teglia rettangolare con un foglio di carta forno, versa la polenta ancora bollente e livella la superficie con una spatola leggermente inumidita fino a raggiungere uno spessore uniforme di circa 1,5 cm. Lasciala raffreddare completamente a temperatura ambiente finché non risulterà ben soda e compatta.





3 Sciacqua con cura lo stoccafisso ammollato sotto l'acqua corrente, taglialo in grossi pezzi e disponilo in una pentola capiente. Copri a filo con acqua fredda (se preferisci un sapore più dolce puoi aggiungere anche mezzo bicchiere di latte), unisci la foglia d'alloro e lo spicchio d'aglio pelato. Porta a ebollizione a fiamma moderata e fai sobbollire dolcemente per circa 25 minuti, finché la carne non si sfalderà facilmente con una forchetta.





4 Scola il pesce e conserva da parte mezzo bicchiere della sua acqua di cottura. Trasferisci i tranci su un tagliere e, mentre sono ancora caldi, elimina la pelle e controlla minuziosamente ogni pezzo con le dita per rimuovere tutte le lische residue.





5 Trasferisci la polpa nella ciotola della planetaria munita di foglia (o in una capiente terrina se procedi a mano con un cucchiaio di legno o con le fruste elettriche). Avvia la lavorazione a velocità media per rompere le fibre del pesce.





6 Inizia a versare l'olio extravergine d'oliva a filo molto lentamente, procedendo esattamente come faresti per montare una maionese.

Man mano che il composto incorpora l'olio e si gonfia, versa a filo anche il latte tiepido (e un goccio dell'acqua di cottura tenuta da parte se serve). Continua a montare fino a ottenere una crema compatta, soffice, vellutata e dal caratteristico colore madreperlaceo.







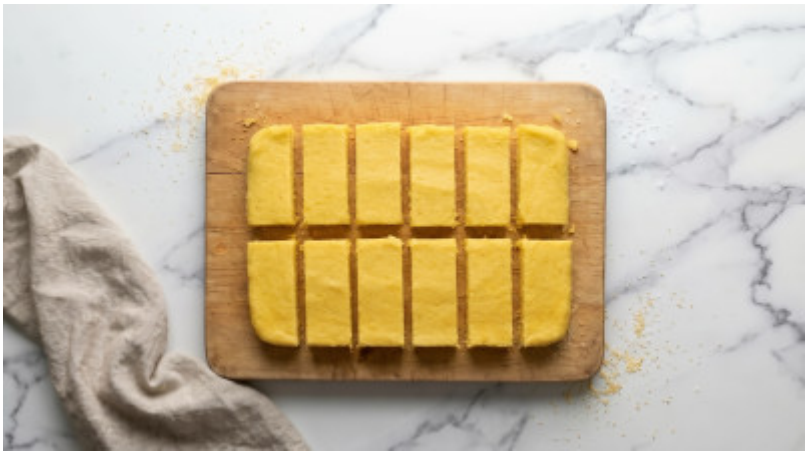


7 Regola di sale, unisci una macinata leggera di pepe bianco e abbondante prezzemolo tritato. Mescola un'ultima volta per incorporare bene i condimenti.





8 Riprendi la polenta ormai fredda e rassodata e rovesciala sul tagliere. Con un coltello a lama liscia tagliala in rettangoli regolari (circa 5x7 cm) o a triangoli. Fai scaldare molto bene una bistecchiera in ghisa su fiamma viva. Spennella leggermente le fette di polenta con un velo d'olio extravergine d'oliva e adagiale sulla griglia ben calda. Cuoci per circa 3-4 minuti per lato, girandole delicatamente quando si saranno formate le tipiche righe brunite e una crosticina croccante.





9 Disponi i crostini di polenta calda su un vassoio da portata. Adagia su ogni crostino una generosa cucchiaiata di baccalà mantecato (oppure crea un elegante ciuffo con la sac à poche). Rifinisci con una spolverata di prezzemolo fresco tritato finemente e un giro leggero di pepe fresco prima di servire.





Conservazione

Puoi conservare il **baccalà mantecato** in frigorifero per un massimo di **2-3 giorni**, chiuso in un contenitore ermetico con un filo d'olio a filo o coperto con pellicola a contatto per non farlo

asciugare.

Anche la **polenta cotta e rassodata** si conserva bene in frigo per circa 3-4 giorni, avvolta con cura nella carta forno o nella pellicola trasparente.

Ti consiglio di **non congelare** il baccalà mantecato: il congelamento romperebbe l'emulsione, compromettendo la consistenza spumosa e vellutata.

Componi sempre i crostini solo pochi minuti prima di servirli, così da gustare al massimo il contrasto tra la **polenta calda e croccante** e la morbidezza fresca della crema.

Consiglio

Per una mantecatura impeccabile, lavora la polpa dello stoccafisso quando è **ancora tiepida**: il calore scioglie il collagene naturale del pesce e facilita l'assorbimento dell'olio.

Scegli un **olio extravergine d'oliva molto delicato** (ad esempio del Garda o ligure); se il tuo olio ha un fruttato troppo intenso, taglialo con una parte di olio di semi per non coprire il sapore raffinato del baccalà.

Fai scaldare benissimo la **bistecchiera in ghisa** prima di adagiare le fette di polenta: una piastra rovente è indispensabile per creare le tipiche righe brunite senza rischiare che la polenta si attacchi.

Per una variante ancora più autentica e fedele alla tradizione veneta, puoi sostituire la classica farina gialla con la **farina di mais bianco**, ottenendo crostini candidi e dal gusto particolarmente gentile.