

ANTIPASTI E SNACK

Crostini di baccalà mantecato

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Il [baccalà mantecato](#) è un piatto tipico della [tradizione culinaria veneta](#). Il suo gusto rustico e intramontabile ha superato la prova del tempo. Per questo lo proponiamo qui spalmato su dei crostini di [pane](#) tostato, da servire come antipasto durante le feste. La sua consistenza vellutata e il suo gusto unico vi conquisteranno al primo boccone. Venite a scoprire come è semplice preparare in casa un classico della nostra cucina!

Provate anche altre ricette tipiche con il baccalà:

[Baccalà alla vicentina](#)

[Baccalà fritto](#)

INGREDIENTI

PANE CASERECCIO 8 fette

STOCCAFISSO O BACCALÀ dissalato e
diliscato - 250 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
poco profumato - 4 cucchiaini da tavola

LATTE INTERO 1 l

PANNA fresca - 3 cucchiaini da tavola

PREZZEMOLO tritato - 1 ciuffo

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Se il baccalà è stato già precedentemente dissalato potrete procedere direttamente con la ricetta, altrimenti dovrete lasciarlo a bagno in acqua fredda per almeno due giorni, cambiando l'acqua molto spesso.

Versate il latte in una pentola e, quando prende bollore, tuffatevi il baccalà.



2 Lasciate cuocere il baccalà fino a quando risulterà tenero.

Scolate il baccalà dal latte, rimuovete la pelle e trasferitelo nel boccale di un frullatore ad immersione.



3 Frullate il baccalà facendo ricadere nel boccale l'olio extravergine d'oliva a filo, come si fa per la maionese.



4 Continuate a frullare fino a quando il baccalà sarà ben montato.

Unite alla crema realizzata la panna fresca e frullate ancora un pochino.



5 Assaggiare il baccalà mantecato e, qualora fosse necessario, aggiungete del sale.



6 Fate scaldare una griglia di ghisa fino a renderla quasi rovente e fatevi abbrustolire le fette di pane casereccio.

Distribuite il baccalà mantecato sulle fette di pane e decorate con del prezzemolo tritato molto finemente.



CONSIGLIO