

[← TUTTE LE RICETTE](#)

POLENTA E BACCALÀ 2.0

DIFFICILE

ANTIPASTO

INGREDIENTI

SABLÈ ALLA NOCCIOLA:

- 400 g di burro
- 150 g di farina di nocciole
- 500 g di farina debole
- 175 g di zucchero a velo
- 50 g di albumi
- 2 g di sale
- 1 bacca di vaniglia

PER LA MERINGA ALL'ACETO DI MELE INVECCHIATO:

- 125 g di albumi
- 13 g di zucchero a velo
- 75 g di acqua
- 240 g di zucchero semolato
- 50 g di aceto di mele invecchiato

PER IL GELATO AL MAIS:

- 6 pannocchie
- 50 g di burro
- 500 ml di latte fresco
- 660 g di chicchi di mais
- 80 g di zucchero
- 110 g di panna fresca

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ALLE MALTODESTRINE:

- 10 g di olio extravergine di oliva
- 20 g di malto destrine

CREMA DI BACCALÀ ALLA VICENTINA

- 1 kg di stoccafisso ammollato da 3 giorni
- 300 g di cipolle bianche
- 2 sarde sotto sale
- Grana Padano q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Latte parzialmente scremato q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Xantana q.b.

PREPARAZIONE

Prepara la sablè alla nocciola. Uniscici tutte le polveri, lavora il burro in planetaria con la foglia, versa poco a poco le polveri e per ultimi gli albumi.

Compatta, avvolgi il composto nella pellicola e lascia riposare in frigo per almeno 3 ore. Stendila con il mattarello, quindi forma dei dischi del diametro di circa 6 cm e spessi 3 mm e mettili su una placca da forno. Cuoci in forno ventilato (possibilmente a ventola lenta) a 170 °C per 6-10 minuti.

Ora prepara la meringa. Porta a 121 °C lo zucchero semolato con l'acqua in modo da formare uno sciroppo. Metti in planetaria albumi e zucchero a velo e falli girare velocemente, unisci poco a poco lo sciroppo di zucchero e fai montare. Quando il composto sarà pronto, unisci l'aceto, poi metti in frigo a raffreddare.

Nel frattempo, prepara il gelato di mais. Rosola le pannocchie nel burro, raffreddale e separa i chicchi di mais dal torsolo. Conserva i chicchi in frigo. Metti i torsoli delle pannocchie in infusione sottovuoto con il latte per 24 ore.

Porta il latte con i chicchi di mais a 60 °C, quindi frullalo fino a rendere il composto omogeneo. Setaccia, aggiungi lo zucchero e mescola fino a completo scioglimento, quindi in ultimo unisci la panna. Congela su bicchiere del Pacojet (oppure metti in un contenitore e riponi in freezer) e poi manteca.

Versa l'olio extravergine di oliva sulle maltodestrine e mescola fino a completo assorbimento. Metti da parte.

Prepara la crema di baccalà. Monda lo stoccafisso e privalo di tutte le lisce. Aprilo a libro e condiscilo con poco sale, adagiavi sopra le cipolle precedentemente stufate con le sarde dissalate e Grana Padano. Richiudi il baccalà e taglialo a tranci da circa 4-5 cm l'uno.

Mettetilo in una casseruola con poco olio extravergine di oliva e ricoprilo di latte. Fai cuocere lentamente per 5-6 ore. Una volta pronto, mescola delicatamente aggiungendo olio e Parmigiano Reggiano e fai raffreddare. Frullalo fino a renderlo una crema, setaccia e, se necessario, addensa con Xantana.

Sulla base di un piatto fondo fate un piccolo spuntone di meringa, adagiavi sopra un disco di sablè, fai un altro spuntone più generoso sopra alla sablè e mettilci sopra un altro disco. Ripeti lo stesso procedimento per un'altra volta, quindi chiudi con un disco spolverato di zucchero a velo.

Con la crema di baccalà alla vicentina fai dei cerchi concentrici attorno alla millefoglie. Su una coppetta a parte, fai una pallina di gelato al mais e cospargila con qualche chicco di mais tostato.

PER UN TOCCO IN PIÙ



Olio alle maltodestrine, perchè non farlo con il nostro Premi e Spremi?



CHEF

Alberto Basso

Piatti di forte tempra, mai banali, sempre in ottimo bilanciamento tra territorialità e creatività. È questo lo stile di Alberto Basso, chef e patron del [ristorante Trequarti](#), nel cuore della Val Liona, in Veneto.

CONDIVIDI

