

BACCALÀ MANTECATO ALLA VENEZIANA

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di baccalà ammollato
- 250 g di olio d'oliva
- 100 g di latte
- prezzemolo
- aglio
- sale
- pepe

Mettete il baccalà, coperto d'acqua, in una casseruola.

Ponete al fuoco, fate prendere il bollore, schiumate, quindi spegnete e lasciate riposare per circa 20' a recipiente coperto. Controllate che sia tenero e, in caso contrario, bollitelo per altri 10', quindi mondate perfettamente il pesce da pelle e lisce.

Mettetelo in una casseruola pesante e lavoratelo energicamente, con un cucchiaino di legno, unendovi lentamente, a filo, il latte caldo e l'olio.

Lavorate a lungo finché il baccalà si sarà completamente sfibrato, diventando bianco e spumoso come una crema.

Questo lavoro si può fare con un frullatore a vaso o a immersione.

Assaggiate, aggiustate di sale e pepe, completando il tutto con le foglioline di un mazzetto di prezzemolo, tritate finissime insieme con uno spicchio d'aglio.

Si serve freddo, accompagnandolo con crostoni di polenta bianca o galla, arrostiti alla griglia.