

TU STYLE

1 marzo 2016

TU STYLE WEEKNOTES

a cura di Maria Chiara Locatelli

Baccalà mantecato ai cipollotti

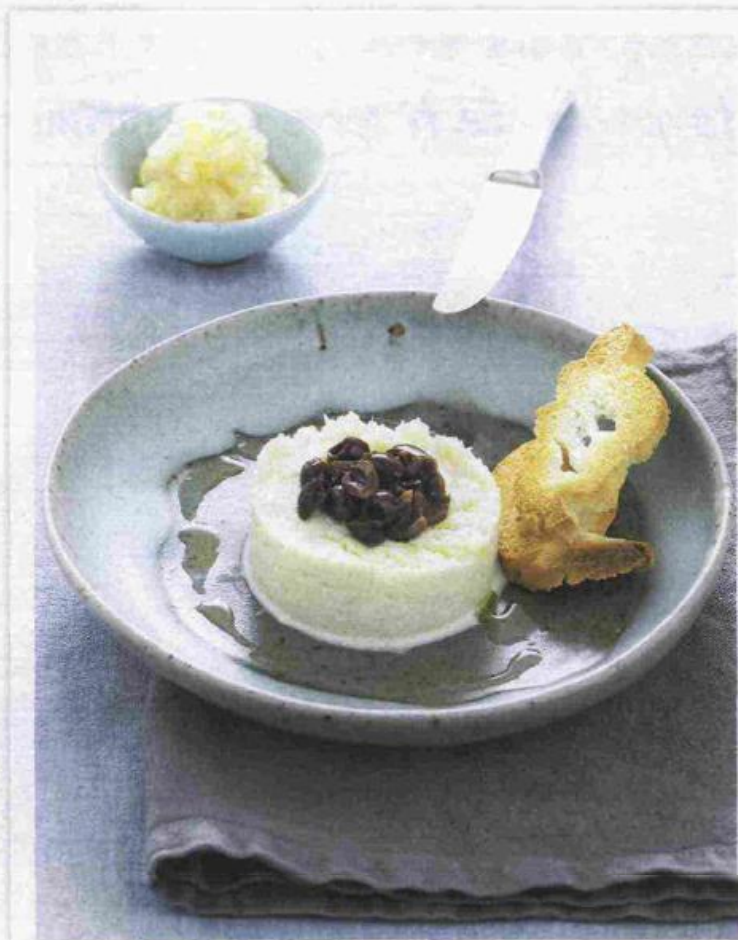
PREPARAZIONE 1h e 20 minuti
CALORIE/PORZIONE 490 kcal
DOSI 4 persone
ESECUZIONE facile

INGREDIENTI

800 g di baccalà già ammollato,
4 spicchi d'aglio, 1 litro di latte,
brodo vegetale, 1 ciuffo di prezzemolo,
2 bustine di zafferano, 8 cipollotti,
1 manciata di olive taggiasche snocciolate,
burro, ½ dl di olio extravergine, sale, pepe.

COME PROCEDERE

1. Spella il baccalà, elimina le eventuali spine residue e lavalo bene sotto l'acqua corrente fredda. Porta a ebollizione il latte in una casseruola con 2 litri di brodo, gli spicchi d'aglio non sbucciati e il prezzemolo. Unisci il baccalà e fallo cuocere a calore moderato per circa 30 minuti.
2. Sbuccia i cipollotti, lavali e asciugali; tagliali ad anelli sottili, mettili in una padella antiaderente con una noce di burro e poco brodo caldo, copri e falli soffriggere dolcemente finché saranno appassiti, ma non avranno preso colore. Al termine, regola di sale. Trita grossolanamente le olive.
3. Elimina gli spicchi d'aglio e il prezzemolo dal baccalà, profuma con lo zafferano e una macinata di pepe, unisci l'olio extravergine e frulla tutto insieme con un mixer a immersione fino a ottenere una crema liscia. Se fosse troppo asciutta, versa ancora un po' d'olio e frulla di nuovo. Regola di sale e pepe.
4. Metti un tagliapasta rotondo al centro di un piatto individuale e distribuisce all'interno ¼ del baccalà. Premi con il dorso di un cucchiaino e togli il tagliapasta. Ripeti il procedimento con le altre porzioni, cospargi con le olive tritate e servi con i cipollotti a parte. Se ti piace, accompagna il baccalà con crostini di pane.



THEL MALLOU/ISE/MONDADORI PORTFOLIO

UN TOCCO DI SAPORE IN PIÙ

1. Peperoncino macinato, linea La Dispensa di Cannamela, barattolino da 80 g, € 2,19.
2. Alpenbutter Meggle, burro alpino leggermente salato, 125g, € 1,45.
3. Brodo granulare vegetale biologico Bauer, immediatamente solubile, non contiene glutine e lattosio. Barattolo da 120 g, € 5,98.
4. Olive nere denocciolate Polli, confezionate in atmosfera modificata, senza liquido da sgocciolare, 2 vaschette da 50 g l'una, € 1,10.

WEEKEND IN ALTO ADIGE

E TU SEI PRONTA A DIRE CHEESE?

A Campo Tures (Bz) torna l'appuntamento biennale con il Festival del Formaggio. Dall'11 al 13 Marzo, in questo borgo che unisce la Valle di Tures e la Valle Aurina, più di 90 espositori da tutta Europa daranno vita a una kermesse dove scoprire, assaggiare e acquistare circa 1000 formaggi diversi. Ti aspetta un ricco programma di degustazioni guidate, showcooking di chef e workshop. www.kaesefestival.com



118.1MARZO 2016

