

# BACCALÀ MANTECATO AL PEPERONCINO



|   |                |
|---|----------------|
| <b>CODICE</b>   | 95867          |
| <b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE **</b>  | Italia, Veneto |
| <b>PESO</b>   | 90 g           |
| <b>** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa</b> |                |

Baccalà mantecato aromatizzato con peperoncino siciliano in vasetto da 90 g

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>DESCRIZIONE</b>              | Baccalà cremoso e delicato, prodotto semplicemente montando lo stoccafisso bollito in planetaria con olio a filo e aggiunta di peperoncino   |
| <b>ASPETTO</b>                  | Bianco con una leggera colorazione rossastra dovuta alla presenza del peperoncino, dalla consistenza soffice e cremosa   |
| <b>SAPORE</b>                   | Cremoso e delicato, la piccantezza conferita dal peperoncino è interessante e non eccessiva  |
| <b>PRODUTTORE</b>               | Gastronomia Marcolin - Selvazzano Dentro (PD)  |
| <b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>       | Almeno una volta all'anno, Stefano e Andrea Marcolin si recano di persona in Norvegia, nelle isole di Røst, nell'estremità sud-occidentale dell'arcipelago delle Isole Lofoten, per selezionare la materia prima. Un baccalà, quindi, che passa un'accurata selezione e che viene valorizzato poi dalle ricette messe a punto dalla Gastronomia Marcolin   |
| <b>CURIOSITÀ</b>                | I filetti vengono semplicemente bolliti e montati in planetaria appena tolti dalla pentola, con l'aggiunta di sale e olio di girasole. L'olio viene aggiunto manualmente a filo e la quantità viene decisa di volta in volta a seconda di quanto ne richiede la materia prima, in modo da garantire una materia prima costante del baccalà mantecato, che non deve risultare troppo compatto né troppo morbido. A fine lavorazione viene aggiunto pochissimo latte, soltanto per accentuare il colore candido. Questa versione mantecata aromatizzata al peperoncino dona una maggiore profondità al baccalà |
| <b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b> | Ideale accompagnato con dei grissini oppure spalmato su dei crostini di pane   |