

BACCALÀ MANTECATO MARCOLIN

**CODICE**

95871

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Veneto

PESO

1 kg circa

Baccalà mantecato cremoso e delicato, in vaschetta da 1 kg

DESCRIZIONE

Baccalà realizzato secondo la tradizionale ricetta della famiglia Marcolin, con stoccafisso essiccato naturalmente, bollito e montato in planetaria

ASPETTO

Di colore bianco avorio, dalla consistenza soffice e cremosa

SAPORE

Cremoso e delicato

PRODUTTORE

Gastronomia Marcolin - Selvazzano Dentro (PD)

SELEZIONATO PERCHÈ

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

CURIOSITÀ

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 dare un colore più bianco al mantecato

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Ottimo con la polenta o da servire sui crostini di pane leggermente abbrustoliti