

Baccalà mantecato alla veneziana



Ingredienti:

600-700 baccalà salato

200 ml latte

1 spicchio d'aglio

150 ml olio di oliva

pepe, prezzemolo

Dissalate il baccalà tenendolo in acqua fresca ammollo per 2 giorni e cambiando spesso l'acqua. Togliete la pelle e le lisce, tagliate a pezzi e mettete nella pentola con 200 ml latte e acqua finché coprite il pesce.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per 25-30 minuti (il pesce deve diventare molto morbido). Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti.



Scollate il baccalà e mettete nella planetaria. Mescolate energicamente aggiungendo l'olio a filo come si fa con la preparazione della maionese.



Per ultimo unite l'aglio con il prezzemolo tritate finemente. Alla fine ottenete una crema compatta e lucida con qualche pezzettino intero. Aggiustate di sale e pepe. Servite su crostini di pane o di polenta.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.