



CROSTINO DI POLENTA CON BRANDADE DI BACCALA'

ricetta della scuola di cucina "Chef per caso" di Genova

Ingredienti per 10 persone per la brandade

500 g di baccalà fresco
2 cipolle
2 patate medie
1 spicchio di aglio
50 g olio di oliva
250 g di latte
250 g di panna da montare

per la polenta

250 g di Polenta Valsugana Classica
1 l di acqua
sale



Procedimento per la polenta

Fai bollire l'acqua con il sale. Versa a pioggia la farina mescolando per evitare che si formino grumi e lascia cuocere 8 minuti. Versa in un contenitore basso e largo precedentemente unto e stendi con il cucchiaio per livellare la polenta. Lascia raffreddare. Con un coppa pasta ricava dalla polenta 20 crostini tondi e sistemali in una teglia.

Procedimento per la brandade

Pela e taglia a julienne la cipolla, metti in una padella a soffriggere con olio ed uno spicchio di aglio. Aggiungi il baccalà pulito e tagliato a bocconcini. Copri con il latte e la panna e lascia cuocere per 5 minuti. Aggiungi le patate tagliate a pezzetti e fai cuocere per altri 20 minuti facendo asciugare bene il composto. Passa nel mixer, insaporisci con sale e pepe e lascia raffreddare. Trasferisci la crema di baccalà in un sac à poche con la bocchetta rigata e metti una piccola quantità sopra ogni crostino di polenta. Inforna a 180 °C per 10 minuti e servi.