

# BACCALÀ MANTECATO AL TARTUFO



<b>CODICE</b>	95865
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE **</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	90 g

**\*\* ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Baccalà mantecato al tartufo nero pregiato 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 tartufo nero
<b>ASPETTO</b>	Bianco avorio con presenza di scaglette di tartufo nero, dalla consistenza soffice e cremosa
<b>SAPORE</b>	Cremoso e delicato, con un sentore di tartufo equilibrato e leggero
<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 con Tartufo nero pregiato dona una sensazione ancor più vellutata al palato
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo con la polenta o da servire su crostini di pane leggermente abbrustoliti