

BACCALÀ MANTECATO AL PEPERONCINO



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

Baccalà mantecato aromatizzato con peperoncino siciliano in vasetto da 90 g

DESCRIZIONE	Baccalà cremoso e delicato, prodotto semplicemente montando lo stoccafisso bollito in planetaria con olio a filo e aggiunta di peperoncino
ASPETTO	Bianco con una leggera colorazione rossastra dovuta alla presenza del peperoncino, dalla consistenza soffice e cremosa
SAPORE	Cremoso e delicato, la piccantezza conferita dal peperoncino è interessante e non eccessiva
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 accentuare il colore candido. Questa versione mantecata aromatizzata al peperoncino dona una maggiore profondità al baccalà
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale accompagnato con dei grissini oppure spalmato su dei crostini di pane