

BACCALÀ MANTECATO MARCOLIN



CODICE	95870
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	250 g circa

Baccalà mantecato in vaschetta da 250 g prodotto dai fratelli Marcolin

DESCRIZIONE	Baccalà cremoso e delicato, prodotto semplicemente montando lo stoccafisso bollito in planetaria con olio a filo
ASPETTO	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 accentuare il colore candido
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo con la polenta o da servire su crostini di pane leggermente abbrustoliti