

BACCALÀ ALLA VICENTINA MARCOLIN



CODICE	95879
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	1 kg circa

Baccalà alla Vicentina in vasca da 1 kg, prodotto dalla Gastronomia Marcolin

DESCRIZIONE	Stoccafisso essiccato naturalmente, cotto in forno alla vicentina
ASPETTO	Si presenta a pezzettoni, grazie alla dimensione importante dei filetti da cui vengono ricavati
SAPORE	Deciso ma equilibrato, gli ingredienti sono perfettamente bilanciati
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	La lavorazione inizia con la battitura per rompere le fibre e permettere allo stoccafisso di assorbire meglio l'acqua; segue quindi l'ammollo che dura due o tre giorni a seconda delle dimensioni; prima della cottura viene quindi ripulito della coda e della lisca, gli viene tolta la pelle e viene spinato a mano. Segue la preparazione con farina, olio extra vergine di oliva, latte, acciughe e Grana Padano DOP, quindi la cottura in forno fino ad ottenere una gratinatura dorata
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetto come antipasto o come secondo piatto, da abbinare a una buona polenta, meglio se di mais Biancoperla