

# BACCALÀ ALLA VICENTINA



**CODICE** 95880

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE** Italia, Veneto

**PESO** 500 g circa

Baccalà alla Vicentina in vaschetta da 250 g

## DESCRIZIONE

Stoccafisso essiccato naturalmente, cotto in forno seguendo la tradizionale ricetta 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