



## BACCALÀ CONDITO MARCOLIN

**CODICE**

95869

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE**

Italia, Veneto

**PESO**

1 kg circa

Baccalà a pezzettoni, bollito e condito, in vasca da 1 kg

**DESCRIZIONE**

Stoccafisso di prima scelta, bollito e condito con aglio, olio e prezzemolo

**ASPETTO**

Si presenta a pezzettoni, stelle di stoccafisso di grandi dimensini grazie alla dimensione importante dei filetti da cui vengono ricavate; la consistenza è compatta ma non tenace alla masticazione

**SAPORE**

Compatto, con un piacevole aroma di aglio riconoscibile sia al naso che al palato

**PRODUTTORE**

Gastronomia Marcolin - Selvazzano Dentro (PD)

**SELEZIONATO PERCHÈ**

Una ricetta semplice ma non scontata e che permette di assaporare tutta la qualità dello stoccafisso selezionato da Marcolin. Almeno una volta all'anno, infatti, 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 accuratamente la materia prima

**CURIOSITÀ**

Una volta bollito, lo stoccafisso viene condito semplicemente con olio extra vergine di oliva, aglio e prezzemolo

**SUGGERIMENTI DI UTILIZZO**

Si tratta di una ricetta leggera, perfetta base per delle squisite insalate con un elevato contenuto proteico; da provare anche appena scaldato in padella