

LE CRUNCH

CRUNCH AL BACCALÀ

olive, agrumi e spinacini



STOCCAFISSO O BACCALÀ?

Quello che in Veneto viene chiamato "baccalà" (il famoso baccalà alla vicentina, per esempio) è in realtà stoccafisso, ossia merluzzo essiccato in modo naturale, senza aggiunta di sale. La salagione è invece caratteristica del baccalà propriamente detto.

Metodo: indiretto

Tempi

Per la preparazione degli ingredienti: 5 ore

Per la farcitura: 3 minuti

Per la cottura: 2 minuti

INGREDIENTI

per 1 teglia (2-3 porzioni)

1 base per pizza crunch con impasto indiretto (biga)
baccalà g 200/250
spinacini freschi novelli g 150
olive taggiasche denocciolate g 50
pompelmo rosa ½
arancia ½
succo di pompelmo rosa
olio extravergine d'oliva
sale

Per il baccalà

stoccafisso battuto, pulito e ammollato g 300
sarde sotto sale 5
cipolla ½
olio extravergine d'oliva
latte
amido di mais

PROCEDIMENTO

Preparate il baccalà: tagliate a pezzi lo stoccafisso e passatelo nell'amido di mais; fate soffriggere piano piano la cipolla affettata in olio extravergine d'oliva, unite le sarde dissalate, diliscate e tagliuzzate. Aggiungete lo stoccafisso, del latte caldo, dell'olio extravergine fino a coprire il baccalà e lasciate cuocere a fuoco lentissimo per 3 ore, senza mai mescolare. Lasciate riposare un paio d'ore una volta raggiunta la cottura.

Pelate a vivo il pompelmo e l'arancia e tagliateli a fette sottili; farcite la base cotta con gli spinacini freschi preventivamente puliti e conditi con olio, sale e il succo di pompelmo, aggiungete il baccalà e cospargete con le olive taggiasche. Tagliate in 4 pezzi, scaldate per 2 minuti nel forno già caldo a 220-250°C, completate con le fette di agrumi e servite.