



MASSIMILIANO TORTEROLO IN CASCINA FACELLI

“Spunti di cucina all’oro giallo di Cascina Facelli”

Baccalà quasi cotto olio e zafferano, la sua pelle crisp, zucca agro e spinacino alla liquirizia

Ingredienti per quattro intenditori:

- 600 gr. di filetto scelto di baccalà.
- Olio evo, sale, aceto di arneis, zucchero q.b.
- Una radice di liquirizia.
- Un cucchiaino di pistilli di zafferano della Cascina.
- 150 gr. di zucca a pasta asciutta privata di semi e buccia.
- Una manciata di spinacini novelli.
- 200 ml. di olio d’arachide.
- 2 foglie di alloro e uno spicchietto d’aglio.
- Un limone nostrano.

Come organizzarsi:

Il giorno prima preparare un olio aromatico infondendo i pistilli tritacchiati e la scorza di un limone nostrano.

Il giorno stesso: prepariamo la composta di zucca tagliandola a piccoli cubetti e cuocendola in una casseruola con un filo d’olio, l’aglio in camicia e una foglia d’alloro. Dopo poco eliminare l’aglio e aggiungere poca acqua, sale e cuocere a fuoco basso con coperchio.

Nel mentre preparare uno sciroppo agro con le stesse quantità tra acqua e aceto (esempio: 150 ml. e 150 ml.) riducendo per $\frac{3}{4}$ con l’altra foglia d’alloro e due cucchiari di zucchero.

Una volta cotta la zucca pimerarla con un filo d’olio e rendere agro aggiungendo poco a poco lo sciroppo sino all’agro desiderato.

Pulire il filetto di baccalà eliminando la pelle senza rotture e porzionando la polpa in quattro porzioni eque.

Cascina Facelli - Az. Agricola - B&B

Loc. Facelli. 1 - 12060 Bossolasco (Cn) Tel. 0173.793166 Email. info@cascinafacelli.com

www.cascinafacelli.com



Preparare la pelle crisp: tagliarla in più strappi non piccoli, sbollentarla per pochissimo, colarla delicatamente su una placchetta quindi friggerla in olio d'arachide sino a che risulti leggera e croccante, colarla su carta assorbente e tenere da parte.

Nettare e lavare per bene gli spinacini.

Disposizione nel piatto:

Cuocere per circa 4 minuti le porzioni di baccalà nel bagno d'olio aromatico. Scaldare la composta sino a che sia un po' più che tiepida; con l'aiuto di 2 cucchiari creare una knell, porla al centro di un piatto piano caldo poi, con la base del cucchiario, strisciare leggermente la knell. Colare il filetto di baccalà e disporlo sulla zucca, spadellare gli spinacini in maniera molto veloce con olio e sale poi appoggiarli alla porzione di baccalà e a lato. Finire il piatto con la pelle croccante, una grattugiata di radice di liquirizia sugli spinaci e poco olio allo zafferano.

Massimiliano consiglia:

Vi consiglio di scegliere o ricavare solo la parte alta del filetto di baccalà, quella del dorso per intenderci, poiché rimane più alta e consistente. Durante la cottura avrete un miglior risultato continuando ad irrorare i filetti con l'olio e sarà importante mantenere una temperatura bassa così che l'olio conferisca i suoi aromi senza alterarsi. Ancor meglio, se foste attrezzati di sottovuoto, sarebbe saltare i filetti con l'olio aromatico e cuocerli a bagnomaria in acqua. La cottura è preferibile quasi al rosa in modo che il baccalà rimanga umido e soffice. Vi consiglio inoltre di scegliere bene la varietà di zucca, preferite una qualità tipo mantovana così la composta risulterà consistente, liscia e più saporita.

Cascina Facelli - Az. Agricola - B&B

Loc. Facelli. 1 - 12060 Bossolasco (Cn) Tel. 0173.793166 Email. info@cascinafacelli.com

www.cascinafacelli.com