Natale 2010

Qualche volta le solite cose tremendamente dietetiche vengono a noia , vien voglia di sgarrare un po' , si mangiano volentieri piatti saporiti ; eccone uno che è adatto come antipasto o stuzzichino su crostoni di pane o come secondo su fette di polenta abbrustolita

<< le ricette della nonna Anna >>

Baccalà mantecato

per 6 persone

gr. 500	di baccalà messo a bagno almeno per 24 ore , cambiando spesso l' acqua per dissalarlo bene
gr. 200	di patate
dl. 3	di latte
dl. 5	circa di brodo vegetale
2	spicchi d' aglio tagliato a fettine
gr. 200	di panna
gr. 200	circa di olio d' oliva
sale e pepe	q.b.

** in una pentola mettere il pesce tagliato a pezzetti , le patate tagliate a dadini , metà brodo , il latte e l' aglio
** mescolando bene , far cuocere , aggiungendo man mano il brodo se il tutto si asciuga troppo .
** mettere pesce e patate ancora caldi in un frullatore elettrico e frullarli
** cominciare a farli montare aggiungendo l' olio a filo come per fare la maionnese
** per ultimo aggiungere la panna fatta bollire
** aggiustare di sale e di pepe
** il risultato deve essere una spuma bianca e cremosa

Se volete qualche cosa sfiziosa in più :
zucchero , acini d' uva non troppo dolce , aceto (balsamico o di mele)

** fare caramellare dello zucchero , aggiungere gli acini di uva sbucciati e bagnare con un po' di aceto balsamico
** fare ridurre leggermente l' aceto
** guarnire il piatto sia con crostoni di pane che di polenta

La mia nonna non usava l' aceto balsamico che allora non era di moda , ma aceto di mele che è più dolce e delicato dell' aceto di vino