

FILETTO DI BACCALA' IN CROSTA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 600 g di filetto di baccalà spesso
- 4 fette di pane bianco per tramezzini
- 60 g di tartufo di stagione
- 1 cucchiaino di caffè macinato
- 1 o 2 bustine di zafferano
- 1 porro
- 500 g di patate a pasta gialla
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di menta
- 1 rametto di basilico
- 1 rametto di prezzemolo
- 1 rametto di rosmarino
- 80 g di Parmigiano grattugiato
- 1 arancia
- sale e pepe q.b.

Dividere il baccalà per il lato lungo in modo tale da ricavare quattro parti uguali, assicurandosi che non vi siano né spine né lisce e porlo in un recipiente e condirlo con olio EVO e pepe q.b., qualche foglia di ogni erbetta, mezzo spicchio di aglio, metà del tartufo grattugiato, una spolverata di Parmigiano, il succo e la buccia grattugiata dell'arancia, un pizzico di caffè e coprire il tutto con pellicola a contatto e far maturare in frigo per due-tre ore. Successivamente mondare e lavare il porro, sminuzzarlo e far appassire in una casseruola con un filo di olio e mezzo spicchio di aglio, proseguendo aggiungere le patate sbucciate e tagliate a cubi grossolani, conservandone due medie intere e pelate in acqua. Far rosolare dolcemente ed aggiungere circa 300 ml di acqua gassata e far cuocere a fiamma bassa sino ad ottenere il completo sfaldamento delle patate, con l'ausilio di un mixer ad immersione o di un passatutto frullare il composto aggiungendo una o due bustine di zafferano e regolare di sale e pepe ottenendo così una crema vellutata, morbida e lucida. Se il composto dovesse risultare troppo duro, aggiungere altra acqua gassata se al contrario dovesse

risultare troppo liquido, far tirare ancora sul fuoco a fiamma dolce per qualche altro minuto. Con le patate rimaste, aiutandosi con un taglia-verdure a julien o con pelapatate e coltello, ridurle per il lato lungo a fiammifero, porre il tutto in una ciotola e condire con poco olio, del pepe e una spolverata di Parmigiano. Disporre le patate a julien su più fogli di carta da forno allo spessore di 2 mm e cuocere in microonde per 3-4 minuti a 650/700 watt o fino a quando non si creerà una rete uniforme, dorata e compatta. Se non si dispone di un microonde, si può utilizzare una padella antiaderente mantenendo lo spessore non molto alto. Creare con le erbe aromatiche rimaste un battuto fine e con un matterello appiattire il pane bianco, disporre le vele di pane sul piano da lavoro, cospargervi sopra del Parmigiano, del battuto di erbe e il baccalà a falde arrotolandolo per il lato corto del pane bianco assicurandosi che siano della stessa misura. Rosolare e dorare dolcemente in padella con poco olio i cilindri prima dalla parte di legatura e poi continuando per i successivi lati. Porre il tutto in forno pre-riscaldato a 180/190 gradi con una leggera spolverata di Parmigiano, un filo di olio, una macinata di pepe, un po' di battuto di erbe per 7/9 minuti.

IMPIATTAMENTO:

Disporre al centro del piatto la crema tiepida di patate allo zafferano e su di essa i cilindri caldi di baccalà tagliati trasversalmente, la rete di patate verticalmente agli elementi, il tartufo tagliato a fette, delle foglie di basilico e un filo di olio emulsionato con la marinatura del baccalà se avanzata. Completare il tutto con una spolverata di caffè e servire.

