



Baccalà mantecato (Veneto) - [Visualizza sul sito di Erica](#)

secondo piatto - pesce - baccalà - Veneto

Ingredienti:

- baccalà bagnato accuratamente pulito e lavato;
- olio extravergine d'oliva;
- aglio;
- latte;
- sale e pepe.

Il baccalà deve essere privo di lisce, pelle o residui: deve essere il più "bianco" e pulito possibile. In una casseruola soffriggete uno spicchio d'aglio (al gusto, dipende dalla quantità di baccalà) tagliato sottile sottile, senza farlo colorire e aggiungete il baccalà a pezzetti. Mescolate continuamente finchè non avrà buttato fuori tutta l'acqua e si sarà sminuzzato. A questo punto aggiungete un po' di latte (2 dita in un bicchiere) e cuocete sempre mescolando finchè l'avrà assorbito.

Togliete dal fuoco e, sbattendo energicamente come fosse una maionese, aggiungete l'olio, un po' alla volta: non esagerate, deve risultare cremoso, non unto. Poi aggiungete sale, pepe e una manciata di prezzemolo tritato.

Servite con polenta abbrustolita o fette di pane bruscato.

Note:

- se fosse duro (colpa del baccalà!) aggiungete un goccino di acqua bollente;
- se mancasse aglio, aggiungetene un pochino di schiacciato, NON quello in polvere;
- ricordate che aglio e sale si enfatizzano l'uno con l'altro: se sentite poco l'aglio forse manca solo un po' di sale. Provate;
- il tutto può essere accelerato usando un frullatore ma con le lame in plastica (quelle per la pasta, per interci) NON QUELLE DI ACCIAIO, perchè tagliano e basta.

