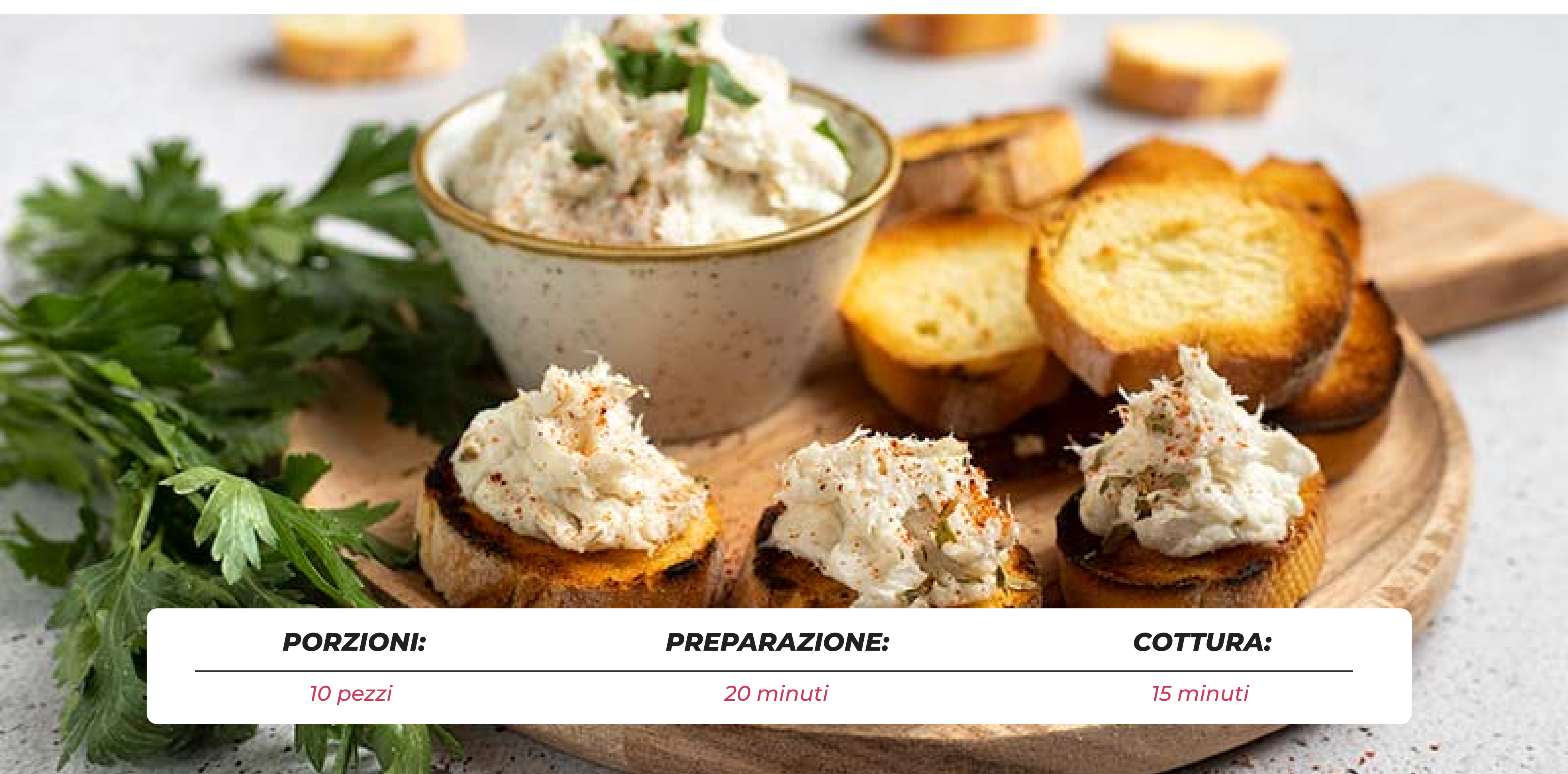


CROSTINI

con baccalà mantecato

**PORZIONI:**

10 pezzi

PREPARAZIONE:

20 minuti

COTTURA:

15 minuti

INGREDIENTI:

- 300 g di stoccafisso (oppure baccalà)
- 10 crostini di pane
- 200 ml di olio di oliva extra vergine
- 100 ml di olio di semi di mais
- Sale q.b.
- Erba cipollina q.b.
- Olive nere q.b.
- Chicchi di melagrana q.b.

PREPARAZIONE:

- Lavate e tagliate a tranci lo stoccafisso (o baccalà). Mettetelo in una pentola con acqua leggermente salata e cuocete per circa 10 minuti, finché si sfalda facilmente.
- Una volta cotto, scolate il pesce, conservando 4-5 cucchiai di liquido di cottura. Eliminate la pelle e le eventuali lisce, poi sfaldate i tranci di pesce, mescolando energicamente.
- Trasferite il pesce sfaldato in un bicchiere ad immersione e frullate con pochi giri, versando gradualmente entrambi gli oli (olio di oliva e olio di semi di mais). Aggiungete un pizzico di sale e l'acqua di cottura riservata, quindi mantecate ancora con pochi colpi del mixer ad immersione. La consistenza finale non deve essere una crema vellutata, ma piuttosto grossolana e sfaldata. Evitate di frullare troppo per non rendere la crema troppo pesante.
- Nel frattempo, accendete il grill del forno. Tagliate le fette di pane, quindi passatele sotto il grill per 5-7 minuti, girandole da entrambi i lati, finché risultano abbrustolite e croccanti.
- Una volta pronti, spalmate la crema di baccalà mantecato sui crostini di pane abbrustoliti. Decorate con erba cipollina e olive nere.
- Ora i vostri deliziosi crostini di baccalà mantecato sono pronti da servire come antipasto per la vigilia o il pranzo di Natale!

Nota: Potete variare la ricetta utilizzando pane in cassetta, pancarrè o fette di baguette al posto dei crostini. Sperimentate e godetevi questa semplice e gustosa preparazione!

Cenni Storici

Le origini del baccalà vicentino sono da far risalire al 1432, quando una spedizione guidata dal mercante veneziano Pietro Querini naufragò. L'equipaggio si salvò raggiungendo l'isola di Røst in Norvegia, dove gli abitanti li accolsero e li nutrirono con lo stoccafisso, un alimento molto diffuso in quelle zone.

Querini portò con sé alcuni esemplari di stoccafisso al suo ritorno a Venezia, e da lì il pesce essiccato si diffuse anche nel vicentino, dove venne apprezzato come alternativa al pesce fresco, più costoso e deperibile.

I vicentini elaborarono una ricetta originale per cucinare lo stoccafisso, facendolo cuocere a fuoco lento con cipolle, latte, olio e formaggio grana. Il baccalà vicentino divenne presto il piatto simbolo della città, tanto da essere lodato dal filosofo francese Michel de Montaigne nel suo "Journal de Voyage en Italie", dove scrisse di averlo assaggiato durante il suo soggiorno a Vicenza nel 15803. Da allora, il baccalà vicentino è rimasto una delle specialità più conosciute e apprezzate della cucina veneta, che si accompagna tradizionalmente con la polenta.