

## Baccalà mantecato versione “Colleoni dell’Angelo”



**Tempo preparazione:**  
20 minuti

**Tempo di cottura:**  
185 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

Ingredienti per 4 persone:

Stoccafisso bagnato qualità “ragno”: g. 1200

Cipolla bianca: g. 400

Acciuga sott'olio: n°. 4 filettini

Aglione senz'anima: n° 1 spicchio

Latte intero: l. 1,5

Foglia di alloro: n° 2

Burro: g. 40

Parmigiano Reggiano: g. 60

Olio EVO: g. 80

Sale e pepe nero: q.b.

### Istruzioni per la preparazione

- Mettere lo stoccafisso a bagno in acqua corrente per 2 giorni.
- Tagliarlo poi a pezzettoni e cuocerlo in acqua bollente non salata nella ciotola inox del Cooking Chef, ad una temperatura di 100°C, impostando il timer su 90 minuti, senza nessun gancio mescolatore.
- Quando sarà ben cotto (verificando che la pelle e le spine si stacchino



facilmente), scolarlo, spellarlo e spinarlo con molta cura.

- Montare il food processor con la sua lama nella presa superiore; aggiungervi le cipolle, l'aglio e le acciughe e tritarle molto finemente.
- Mettere il trito così ottenuto nella ciotola inox, sistemare il gancio a mezzaluna per la cottura, aggiungere l'olio extravergine d'oliva, le foglie d'alloro e rosolare dolcemente alla temperatura di 120°C per 4 minuti, fase di mescolamento sul 2.
- Aggiungere il baccalà, abbassare la temperatura a 98°C ed impostare la fase di mescolamento sul 1. Incorporare tutto il latte, mantenere la stessa temperatura, impostare la fase di mescolamento sul 3 ed il timer su 90 minuti. Lasciar cuocere.
- A cottura ultimata lasciar intiepidire il baccalà. Regolare di gusto con sale e pepe nero macinato al momento.
- Nel frattempo sistemare l'accessorio grattugia con rulli nella presa frontale e grattugiare il parmigiano Reggiano.

Montatura del piatto:

- Stendere il baccalà mantecato in una cocotte da forno (meglio se monoporzione); spolverare la superficie con una manciata di Parmigiano grattugiato e finire con un filo di burro fuso. Gratinare in salamandra o sotto il grill. Accompagnare con polentina gialla morbida, o, a piacere, alla griglia.