La ricetta dello chef Valerio Maceroni: il baccalà sposa la birra

img3849-8cdd876c

Il giovane chef Valerio Maceroni propone la ricetta del baccalà alla birra. Eccola nei dettagli, con l’indicazione degli ingredienti per 4 persone.

Per il baccalà

- 350 gr filetto di baccalà spugnato
- 1 mazzetto rosmarino
- olio evo

Per la salsa di cipolla rossa di Tropea

- 100 gr cipolla rossa di Tropea
- 100 ml vino rosso Montepulciano
- 30 gr zucchero di canna integrale
- olio evo

Per le patate chips alla paprika

- 100 gr patate
- 10 gr paprika dolce
- sale
- olio di semi di girasole

Per la crema di patate e menta

- 400 gr patate
- 1 mazzetto rosmarino
- 15 gr menta fresca

- sale
- olio evo
- 50 ml latte (solo se risulta poco acquosa la patata utilizzata)

Per la guarnizione

- pelle croccante
- menta fresca
- fiori di menta (se stagione di fioritura)

Per i pomodori confit

- 10 pz pomodorini pachino con picciolo
- 30 gr zucchero semolato
- 10 gr zenzero fresco
- sale
- olio evo

La preparazione

Per il baccalà – Scolare il baccalà dalla spugnatura (se già spugnato dare una sciacquata veloce sotto l'acqua corrente) e asciugare bene. Togliere e lasciare da parte la pelle facendo attenzione a non rompere il filetto. Inserire il filetto in un sacchetto sottovuoto e cuocere a 67 °C per 35 minuti (questo procedimento garantisce il mantenimento di una téxture morbida ma compatta del baccalà).

Per i condimenti – Mondare le patate e tagliarle a cubi, condire con rosmarino, olio evo e sale e infornare a 180 °C per 25 minuti. Sfornare, eliminare il rosmarino, inserire in un frullatore con olio Evo, menta fresca, acqua naturale e latte (se necessario). Creare una crema omogenea liscia e compatta, filtrare per eliminare eventuali grumi.

Pelare le patate e affettarle finemente, con una mandolina o affettatrice, per creare delle chips. Sciacquare le patate all'interno di un contenitore per eliminare tutto l'amido presente in esse. Scolare e asciugare bene quindi friggere in olio di semi di girasole caldo, facendo attenzione a non far scurire i bordi delle chips muovendole costantemente all'interno dell' olio. Scolarle e spolverarle con abbondante paprika dolce e sale fino.

Mondare una cipolla e tritarla, inserire in una piccola casseruola con poco olio evo, imbiondire e spolverare di zucchero di canna (possibilmente integrale). Far caramellare il trito dolcemente e

sfumare con il vino. Far ritirare e inserire un mestolino di acqua. Frullare il tutto con in frullatore a immersione e filtrare.

Incidere a croce la parte opposta al picciolo del pachino facendo attenzione a non intaccare troppo il pomodoro stesso. Adagiare in una teglia e condire con olio evo spolverare di zucchero semolato, zenzero grattugiato e sale fino, infornare a 160 °C per 20 minuti.

Passare in forno la pelle del baccalà con olio evo a 150 °C per 30 minuti, o fino a che diventi una cialda da poter spezzare.

Per la cottura – Cuocere per 3 minuti il filetto di baccalà alla brace, girandolo da tutti i lati facendo attenzione a non farlo sfaldare, tagliare in 4 tranci. Per la guarnizione – Creare nel piatto un letto di crema di patate alla menta e adagiarvi sopra un trancio di baccalà. Posizionare quindi un pomodorino al lato del baccalà e colare nel piatto gocce sparse di salsa alla cipolla. Spezzettare la pelle croccante e spargerla. Adagiare delicatamente le chips e le foglie di menta fresca.

Un piatto che si accompagna alla perfezione con la birra.

Chef Valerio Maceroni: un passo alla volta verso grandi traguardi