

Baccalà Mantecato - Creme de bacalhau veneziano em folha de polenta crocante

Ingredientes para 4 pessoas:

Para o creme de bacalhau veneziano:

800 a 900 g de bacalhau dessalgado (pode ser as lascas de bacalhau)

1 copo de azeite virgem extra

1 copo de leite

Salsa picada

1 dente de alho

Pimenta

Para a massa de polenta:

150 g de polenta de milho de cozimento rápido

600 g de água

Uma pitada de sal

Para decorar: azeitonas, salsa ou cebolinha

Preparo do baccalà mantecato:

Prefira o bacalhau já dessalgado. Caso contrário dessalgue no processo normal e retire o excesso da água.

1. Uma vez dessalgado, coloque um copo de leite integral na panela. Cozinhe o bacalhau por pelo menos 25 minutos em fogo médio, até que esteja macio.
2. Escorra e transfira para um prato ou tábua de cortar; em seguida, retire a pele e todos os ossos residuais com uma pinça de peixe e colete a polpa em uma tigela.
3. Amasse o alho e pique um pouco de salsa. Comece a desnatar o bacalhau com o azeite extra virgem, mexendo sempre com uma colher de pau (melhor ainda se for com um gancho ou o de folha de bateadeira) até obter uma mistura grossa e encorpada. Tempere com sal e pimenta e reserve.

Preparo da folha de polenta:

1. Cozinhe a polenta em água salgada abundante, deixando-a bastante líquida. Com a ajuda de uma espátula de silicone, estenda-a em uma assadeira retangular forrada com papel manteiga, sem óleo. A camada de polenta deve ser bastante fina e uniforme. Em seguida, cozinhe a polenta no forno a 180 graus, de preferência ventilada, por 15 a 20 minutos. Depois disso, retire a massa de polenta do papel manteiga e deixe secar do outro lado por cerca de 5 a 10 minutos na mesma temperatura. A massa de polenta estará pronta quando tiver consistência e crocância.
2. Quebre a massa de polenta com as mãos, obtendo lascas irregulares, depois tome uma colher de chá de creme de bacalhau veneziano e coloque-o na massa de polenta. Decore com ervas aromáticas.

Se desejar, sirva o baccalà mantecato em uma tigela e em outro as lascas de polenta. Uma outra versão para servir o creme é utilizar a massa de polenta cortada em quadrados ou redondos ligeiramente grelhados.