

Un secondo (elegante) per Natale: Tortina di patate con cuore di baccalà



Bentornati in **Cantina La Costa**...

La settimana scorsa abbiamo pubblicato alcune ricette per preparare alcuni antipasti colorati e fantasiosi assieme a dei primi piatti legati alla tradizione, ma bellissimi da presentare nel piatto. Tutte naturalmente sperimentate e devo dire buonissime...

Questa settimana vi proporremo due secondi piatti seguiti da alcune ricette dolci per un gran finale in tavola... Parole d'ordine saranno come sempre ingredienti e materie prime della tradizione, tanta fantasia e soprattutto facilità nella preparazione...

Oggi vi proponiamo una **tortina di patate e baccalà** che richiama molto la tradizione contadina veneta. Sarà un sole che illuminerà il vostro centrotavola al momento di servirla, un po' come è successo nel mio centrotavola natalizio sabato sera...

La ricetta l'ho trovata su un giornale di cucina, mi ha incuriosito moltissimo ed ora vi spiego ben bene come prepararla...



TORTINA DI PATATE CON CUORE DI BACCALA' accompagnati al Prosecco Brut Bio La Costa

Preparazione: *facile*

Ricetta per: *4 persone*

Cottura: *25 minuti*

Preparazione: *20 minuti*

Costo: *basso*

Ingredienti:

- 400 gr di baccalà ammollato
- 2 fette di pane morbido (senza la crosta)
- 1 uovo
- 2 patate medie
- 250 dl di latte
- 1 foglia di alloro
- una spolverata di parmigiano reggiano
- ½ arancia non trattata

- 1 mazzetto di salvia
- ½ spicchio d'aglio
- 30 gr di burro
- una spolverata di pepe nero macinato

in più:

- una tortiera di 22/24 cm di diametro

≈≈≈

Preparazione:

Iniziamo dedicandoci al baccalà. Private il baccalà della pelle e con attenzione levate tutte le lisce. Vi potrebbe far comodo una pinzetta... Se il baccalà fosse ammollato e messo sotto sale, immergetelo in acqua fresca per almeno un'oretta in modo da far perdere il salato alla polpa del pesce. Tagliatelo a pezzettoni e metteteli in una casseruola con la foglia di alloro, coprite con il latte e fate cuocere a fuoco dolce per una ventina di minuti.

Prepariamo ora le patate. Lavate e sbucciate le patate, tagliatele a metà nel senso più corto e ricavatene delle fettine di 3 mm di spessore. Rivestite una tortiera di carta forno, sia nel fondo sia nel bordo interno, spennellando eventualmente con poco burro fuso per migliorarne l'aderenza. Disponete le fettine di patata in piedi ai bordi della tortiera sormontandole leggermente (usate le fettine più grandi per un effetto migliore) mentre con le fettine più piccole rivestite con uno strato il fondo, un po' come fare un piccolo mosaico...

Ed ora il ripieno. Sgocciolate il baccalà e frullatelo assieme all'uovo, al pane privato della mollica, al mezzo spicchio d'aglio ed a qualche fogliolina di salvia. Versate il composto al centro della tortiera distribuendolo per bene. Se avete avanzato qualche fettina di patata utilizzatela per decorare la superficie. Dovreste ottenere un bel sole giallo al centro, con le patate ai bordi a farne da petali o raggi... Spolverate il tutto con il parmigiano reggiano e una grattugiatina di pepe nero fresco.

La cottura. Preriscaldate il forno ed infornate a 200° C per 25/30 minuti, fino a quando le patate assumeranno un bel colore ed il parmigiano formerà una golosa crosticina in superficie. Lasciate riposare per una decina di minuti terminata la cottura, quindi rimuovete con delicatezza il bordo dello stampo e servite su di un piatto da portata. Decorate la torta con scorzetta d'arancia non trattata e foglioline di salvia fritte nel burro.

♣



Rodolfo Moro

Cantina "La Costa"

Villa Enrico

Fara Vicentino (VI)