



Bacçalà con crema (Bacalhau com natas)

Ingredienti

4 pezzi di baccalà (in alternativa si possono usare i gamberi)

1 kg di patate

2 cipolle medie

3 spicchi di aglio

olio q.b.

olio per friggere

sale q.b.

pepe q.b.

parmigiano reggiano q.b.

burro q.b.

Per la preparazione della besciamella:

50 g di burro

50 g di farina

400 ml di latte

100 ml di acqua di cottura del baccalà

sale

noce moscata grattugiata

2 cucchiaini di parmigiano

Questo piatto è tipico portoghese, l'ho mangiato quest'estate in vacanza.

E' un piatto unico, il procedimento è un po' lungo ma il risultato è eccezionale, anche per chi non adora il baccalà come me!

Cuocere il baccalà per tre minuti in 0,5 litro di acqua. Togliere la pelle e le ossa e rompere in piccoli pezzi.

Preparare la besciamella e al latte aggiungete l'acqua di cottura del baccalà, la crema deve risultare abbastanza liquida.

Sbucciare le patate, lavatele, tagliatele a dadini e friggerle in olio bollente. Una volta fritti, scolatele bene, mettetele sulla carta assorbente e condite con sale.

Tagliate le cipolle a mezzelune sottilissime e soffriggere in olio d'oliva con aglio tritato fino a quando sono trasparenti. Aggiungere i pezzi di baccalà, lasciate cuocere ancora un po', poi aggiungete le patate e lasciate cuocere per 5 minuti.

Aggiungete i 2/3 di besciamella ed amalgamate tutto con il mixer, fate in modo che i pezzi delle patate e del baccalà risultino sminuzzati in modo grossolano.

Mettete il tutto in una teglia precedentemente imburrata e coprite la superficie con la besciamella rimanente, cospargete con formaggio parmigiano.

Lasciate cuocere a forno preriscaldato a 200° per 60 minuti, sulla superficie si deve formare una crosta quindi se ci vuole un po' di più lasciate il tutto in forno.

