

“Torretta di polenta aromatizzata al tartufo, con baccala affumicato, porri croccanti e ruota di parmigiano croccante”



Preparare la polenta e aromatizzarla con dell'olio al tartufo bianco, senza esagerare per non andare ad invadere troppo con il sapore del tartufo, poi stenderla su una telia e farla raffreddare, una volta fatto tagliare due dischi di uguale misura e tenere da parte.

Andiamo adesso adesso a tagliare a cubetti il filetto di baccala e poi aromatizziamolo con gli aromi di provenza, olio extravergine pepe e sale q.b.

Portiamolo nell'affumicatore per circa 15 minuti.

A questo punto portiamo i dischi di polenta al forno a 200 gradi per qualche minuto o se preferite sulla griglia, adagiamoli sul piatto e all'interno mettiamo il nostro baccala affumicato. In precedenza tagliamo a julienne il porro e portiamolo in friggitrice un paio di minuti fino a che ha raggiunto un colore dorato.

Per la ruota di parmigiano, sciogliamo il parmigiano in un padellino antiaderente, togliamolo e quando ha raggiunto la giusta consistenza nel raffreddarsi tagliamo una listarella che con l'aiuto di un coppapasta creeremo un disco.

Ora componiamo il piatto

Ricetta dello Chef Fabio Tira