

Potentia e merluzzo (Ivrea)



Occorrente

- 1 pentola di rame
- 1 cucchiaio di legno
- 2 + 2 manciate di trucioli di legna di frutta tenuta in acqua per 4 ore
- 1 padella di ghisa

Ingredienti per 4 persone

PER LA POLENTA

- 1,5 lt di acqua
- 350 g di farina di mais
- 18 g di sale

PER IL CONDIMENTO

- 125 ml di olio d'oliva
- 2 cipolle grandi affettate sottili
- 125 ml di vino bianco
- 500 ml di passata di pomodoro
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro



PER IL MERLUZZO

- 800 g di filetti di baccalà
- olio d'oliva qb
- pepe nero macinato fresco qb

PER SERVIRE

- 1 ciuffo di prezzemolo tritato grossolanamente

PREPARAZIONE

Spazzolare i filetti di baccalà per togliere il primo strato di sale, lavarli con cura e delicatezza e metterli in una bacinella di acqua fredda per 24/26 ore, avendo cura di cambiare l'acqua ogni 8 ore.

Per la cottura: preparare il barbecue per la cottura a fuoco medio diretto a occhio di bue.

Per la polenta: mettere la pentola di rame al centro della griglia sopra il carbone, aggiungere l'acqua e portarla a ebollizione. Versare la farina di mais a pioggia e mescolare in continuazione con il cucchiaio di legno. Dopo 5 minuti di cottura aggiungere i trucioli di legna su il carbone, spostare la pentola al lato della griglia, coprire il barbecue e affumicare per 15 minuti, avendo cura di controllare ogni tanto che la polenta non si attacchi. Trascorso il tempo, aprire il barbecue, spostare la pentola sopra il carbone e continuare a mescolare fino a quando la polenta si stacca facilmente dalle pareti della pentola. Togliere la pentola dal barbecue e mettere a parte.

Per il condimento: mettere la padella al centro della griglia, versare l'olio, farlo scaldare, aggiungere le cipolle, cuocere per 2 minuti, sfumare con il vino e continuare la cottura per altri 8 - 10 minuti. Aggiungere la passata di pomodoro (o concentrato), spostare la padella al lato della griglia, cuocere per 15 minuti a fuoco basso, togliere la padella dal barbecue e mettere a parte.

Per il merluzzo: scolare i filetti di merluzzo, asciugargli con carta da cucina, metterli in un piatto, strofinarli con l'olio. Aggiungere i trucioli di legna al carbone, mettere i filetti sulla griglia, coprire il barbecue e affumicare per 4 minuti. Aprire il barbecue, girare i filetti, coprire il barbecue e continuare la cottura per altri 4 minuti. Togliere i filetti dal barbecue, aggiungerli al condimento, mescolare delicatamente e rimettere sulla griglia per alcuni minuti uniformare il condimento.

Per servire: mettere la polenta su ogni piatto, aggiungere 3-4 pezzi di merluzzo con condimento, cospargere con prezzemolo, aggiungere il pepe e servire.