



di baccalà planciato, porcini al timo, polvere di castagne e cialda di polenta Chef Simone Ber

Ingredienti per 4 persone

4 filetti da 120 gr l'uno

3 grossi porcini

200 gr di castagne

200gr di polenta

100gr di burro

1 cucchiaio di pane grattugiato

timo fresco

olio d'oliva q.b

sale q.b

pepe q.b

Per la cialda di polenta: In un pentolino portare ad ebollizione l'acqua con poco sale e una goccia di olio, con una frusta versare la farina da polenta a pioggia e cuocere il tutto per una ventina di minuti circa. Su un foglio di carta da forno unto spatolare la polenta in modo da avere un foglio sottile, e metterla in forno a bassa temperatura per renderla croccante.

Per i funghi porcini: Pulire e mondare i porcini, dopo, tagliarli a pezzettoni. In una padella rovente cuocere i funghi spadellandoli velocemente con una noce di burro uno spicchio d'aglio e il timo sfogliato, aggiustando il tutto di sale e pepe. I funghi dovranno essere belli corposi e con una leggera crosticina, non brasati nella loro acqua.

Per la polvere di castagne: Prendere le castagne incidetele e cuocetele o in forno o in abbondante acqua bollente, spellatele e con un coltello tritatele in maniera abbastanza fine. In una padella tostare la polvere di castagne con una noce di burro e un cucchiaio di pane grattato.

In una padella calda mettete un filo d'olio e adagiate il baccalà condito solo con poco pepe, dalla parte della pelle, senza mai girarlo portatelo a 3/4 di cottura con un rametto di timo e poco burro. Girate il filetto dalla parte superiore e lasciatelo riposare nella padella fuori dal fuoco. In un piatto porre i funghi alla base del piatto, la polvere di castagne e adagiare sopra i funghi il filetto di baccalà, rompere due scaglie di cialda di polenta e appogiarle sul filetto decorare con un rametto di timo.

