

# 1)Risotto ai porcini con dadolata di baccalà e patate



## Ingredienti per sei persone

### **Per il fumetto:**

3lt d' acqua  
1 carota  
1 costa di sedano  
mezza cipolla leggermente bruciata  
5 grane di pepe nero  
1 foglia di alloro  
scarto di pesce( testa e lisca di un orata e branzino)

### **Per il risotto**

gr 420 di riso carnaroli  
300 gr di baccalà già dissalato e liberato da pelle  
nr 4 porcini, belli e sodi, più 2 per la guarnizione

1 spicchio d' aglio  
nr1 scalogno pestato  
una mezza cipolla piccola pestata  
150 ml di pinot grigio  
70 gr di burro  
20 gr di parmigiano  
olio evo  
sale  
pepe nero macinato al momento

### **Per la guarnizione**

una patata tagliata a dadini piccoli, aceto bianco, prezzemolo pestato  
crocchetta di pelle di baccalà (Nr 12 strisce di pelle di baccalà , olio evo)

## **Procedimento:**

Preparare il brodo, bollire per un' ora e mezza, a fuoco lento. Tagliare il baccalà a dadini piccoli. In una padella mettere a brasare lo scalogno con olio evo, unire il pesce , pepare, scottare, bagnare con un po' di vino, farlo evaporare, unire un mestolino di fumetto e cuocere a fuoco medio per 10 minuti. A parte pulire e lavare i funghi, tagliarne 4 a pezzi piccoli e due a fettine per la guarnizione. In una padella mettere lo spicchio d' aglio e olio evo, soffriggerlo , unire la dadolata di funghi, salare, pepare, cuocere a fuoco allegro, levare l' aglio. Filtrare il fumetto. Mettere le patate in una casseruola con acqua fredda e una o due gocce di aceto( che siano realmente due gocce, non di più, l' aceto serve a mantenere le patate intere, ma l' eccesso può indurirle) salare leggermente e mettere a bollire, mantenere croccanti, mantenere in caldo. Infornare a 50 gradi le strisce di pelle e farle asciugare bene. In una pentola larga brasare la cipolla con gr 30 di burro e olio evo. Tostare il riso a secco bagnarlo col restante vino, farlo sfumare, aggiungere la cipolla, il baccalà, il fumetto e cominciare la cottura, a metà unire i porcini e terminare, mantenere all' onda. Spegnerne il fuoco, mantecare con il burro e parmigiano. In una padella a parte, scottare le fettine di porcini e in un'altra friggere le strisce di pelle, asciugarle con carta. Scolare le patate e condirle con prezzemolo, sale, pepe e olio evo. Servire il risotto su piatto caldo, guarnire con la dadolata di patate, croccante di pelle di baccalà e lamelle di porcini