



Ricetta

Stoccafisso, rotolo di biette patate e zucca,
radicchio di Treviso e salsa nera

Ingredienti per 4 persone

Stoccafisso

600 g Stoccafisso seco ammollato

- 1 cipolle
- 1 sedano rapa
- 1 finocchio
- 1 anice stellato, pepe bianco in grani
prezzemolo
vino bianco

Rotolo di biette

- 2 biette sfogliate, lavate e sbollentate
- 100g zucca lessata e tagliata a cubetti da 0,5 cm
- 150g patate bollite condite e schiacciate

Radicchio di Treviso

- 2 teste di radicchio di Treviso IGT
- 250ml vino Lagrein

Salsa

- 300ml fumetto di Stoccafisso
- 50g nero di seppia
sale e pepe
- 50 g polenta
- 200ml acqua salata
- 25g zucchero

Procedimento

Cuocere per 40 minuti la polenta nell'acqua salata. Stendere finemente la polenta in carta da forno oleata e lasciare a essiccare. Soffiare la polenta in abbondante olio di arachidi al punto di fumo, asciugarla bene e frantumarla grossolanamente.

Dopo aver ammollato lo stoccafisso per tre giorni in acqua fredda, in frigorifero, pulirlo dalle lische. Con le lische fare un fumetto con un soffritto di cipolla, finocchio, sedano rapa, gambi di prezzemolo, bagnare con il vino bianco e coprire con acqua fredda. Lasciare bollire per alcune ore, filtrare. Una parte verrà fatta ridurre e addensata con il nero di seppia per la salsa. L'altra parte di fumetto servirà per la cottura dei filetti di Stoccafisso.

Stendere la pellicola di plastica per alimenti sopra la spianatoia e adagiare le foglie di bieta previamente pulite e sbollentate.

Miscelare le patate schiacciate e i cubetti di zucca assieme e condirle a piacimento.

Versare il composto di patata sopra le foglie di bieta e chiudere il tutto a cilindro.

Dopo averlo lasciato riposare mezz'ora in frigo, tagliare il cilindro vegetale in 4 piccoli cilindri uguali.

Tagliare le due teste di radicchio in 4 parti ciascuna e lasciarle brasare in padella con il vino rosso, finché il vino sarà ridotto e il radicchio sarà cotto.

Presentazione

Stendere il radicchio su una parte del piatto, appoggiarvi sopra il pesce cotto nel suo fumetto. Cospargere di polenta soffiata la parte alta del pesce, dando il tocco di croccante.

Riscaldare il rotolo di bieta per 5 minuti per 150 Gradi in forno.

Completare il piatto salsando.



Filippo Zoncatò
Chef de cuisine