



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001100**

**Registrata in data 27 Feb 2017 alle ore 10:28**

**da ANTONIETTA RONGHI**

## **Tortino di baccalà su besciamella di grano**

Il baccalà in una versione del tutto moderna , gustoso e delicato è adatto per tutte le occasioni!

Tempo di preparazione: 2 ore

### **Ingredienti per 4 persone**

300 g di baccalà  
200 g patate  
25 g di olio evo  
60 g di grano cotto  
300 ml di latte  
n. 1 cucchiaio di prezzemolo fresco tritato  
sale e pepe qb  
100 g di farina di mais  
n. 1 uovo

Per la besciamella  
250 g di brodo vegetale  
10 g di olio evo  
10 g di amido di riso  
60 g di grano  
sale e pepe q.b.

insalata novella  
n.1 rapa rossa precotta  
sale  
olio evo

### **Preparazione**

Mettere a bollire a fuoco moderato il latte con le patate lavate sbucciate e tagliate sottili ,io ho usato la mandolina.  
Far cuocere per 5-6 minuti e aggiungere il baccalà pulito e privato da pelle e spine, unire il grano, l'olio, poco sale e il pepe, mescolare per far sciogliere il grano e far cuocere fino a che diventi un composto denso e asciutto.  
Versare il composto preferibilmente negli stampi di silicone, (in alternativa puoi usare quelli di alluminio rivestiti di carta forno o pellicola) far raffreddare e poi mettere in freezer a congelare.  
Quando saranno ben congelati sformali dallo stampo passarli nell'uovo sbattuto e poi nella farina di mais, facendola ben aderire da tutti i lati,  
poi lasciali scongelare in frigo fino al momento di cuocerli.  
Intanto preparare la besciamella. In una casseruola far scaldare leggermente l'olio e far stemperare l'amido di mais, unire il grano mescolando per eliminare eventuali grumi, quindi versare a filo il brodo e cuocere fino a che si addensi a crema, aggiustare di sale e pepe.  
In una casseruola far scaldare l'olio di arachide e friggere i tortini fino a farli dorare da tutti i lati.  
Far sgocciolare su carta assorbente e servire caldi accompagnati da una cucchiata di besciamella e insalatina fresca novella e fiorellini di rapa rossa.