



TIELLA DI BACCALÀ, PATATE E CARCIOFI



Ingredienti

Per la tiella:

400 gr di baccalà già ammollato

6 carciofi

200 gr di patate a pasta gialla

1 grossa cipolla bianca

Maggiorana

Per il brodo:

Anice stellato

1 costa di sedano

1 carota

1 cipolla piccola

Polenta cotta avanzata

Grana padano

Olio extravergine di oliva

Sale e pepe

Procedimento

Preparare il brodo: porre in una pentola gli scarti della pulizia dei carciofi e del baccalà con carota, sedano, cipolla e 3 bacche di anice stellato, coprire con acqua fredda e porre sul fuoco a fiamma bassa.

Cuocere il brodo, dopo averlo schiumato, per una quarantina di minuti circa. Al termine filtrare e tenere da parte. Farlo intiepidire.

Preparare la tiella: distribuire sul fondo di un tegame la cipolla bianca tritata finemente, irrorare con olio, coprire con le patate, tagliate a fette sottili e regolari, spolverizzare con pepe fresco e poco grana grattugiato e, un filo di olio.

Coprire le patate con le fette di carciofi e il baccalà, tagliato a fette regolari, insaporire con poco sale, pepe, alcune foglioline di maggiorana, altro formaggio e, ancora un filo di olio.

Coprire tutto con le rimanenti fette di patate, leggermente sovrapposte fra loro.

Versare il brodo facendolo scendere dalle pareti della tiella fino a lambire le patate in superficie.

Tritate finemente la polenta, mescolare le briciole di polenta con poco grana, foglie di maggiorana e distribuire sulle patate prima di porre in forno la tiella.

Cuocere per 30 minuti circa a 180° in modalità termoventilata.