



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002174 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Mag 2018 alle ore 15:40

da MOSTAPHA BENDRIOUCH

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Baccalà ai due colori

Cialda di polenta alle alghe con baccalà mantecato, profumato al timo. con olive battute e pinoli e spennellata di datterini gialli e rossi.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

0,150 kg baccalà fresco
0,015 kg sedano
0.015 kg cipolla
0.020 kg prezzemolo
0.100 kg latte
0.030 Kg panna da cucina
n. 1 spicchio di aglio tritato

Per la cialda:

0.030 kg di farina di polenta
0,015 di grana grattugiato
0.05 kg di alghe di mare

Per la vellutata di pomodori:

0,050 kg pomodorini datterini rossi
0,050 kg datterini gialli
0,025 olio extra
n. 2 pz di olive snociolate
0,05 kg di pinoli
sale e pepe q.b.
n.2 foglie di timo

Strumenti di cottura

Pentola piccola, padella antiaderente, mixer a pressioni, sac a poche

Preparazione

Per il baccalà prima di tutto bisogna metterlo dentro ad un contenitore con acqua fredda e metterlo in frigo almeno per 24 ore poi dopo bisogna sciacquarlo e cambiare l'acqua per eliminare il sale in eccesso. Dopo in una pentola alta mettere la cipolla, prezzemolo, sedano, il baccalà e riempirla di acqua. Portare ad ebollizione e quando il baccalà è cotto scolarlo ed eliminare le lisce e la pelle e lasciarlo raffreddare. Poi metterlo in altra padella facendo il soffritto di aglio, aggiungere il latte e cuocere fino all'assorbimento del latte e poi lasciarlo raffreddare. Poi bisogna metterlo in un bussolotto del mixer e frullarlo insieme alla panna ed aggiungere l'olio fino a che diventa una crema spumosa.

Per la cialda bisogna mischiare la polenta gialla assieme alla grana e alle alghe. Mettere la padella sul fuoco riscaldarla e aggiungere il preparato; cucinarla da entrambe le parti.

Per la vellutata di pomodori in una padella fare il soffritto, aggiungere i pomodori gialli, salarli e una volta cotti frullarli e passarli per interi. Lo stesso procedimento per gli altri pomodori.