



Ricetta N. RE002145 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 10 Mag 2018 alle ore 11:16

da GEORGE DEMYAN

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Bacalà in crosta di mandorle

Bacalà di Somma in crosta di mandorle su gazpacho di datterini gialli di Battipaglia e cialda di quinoa.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

1 kg bacalà di Somma
450 g datterini gialli di Battipaglia
5 g basilico
n.1 cipolla
n.1 peperone giallo piccolo
n.1 cetriolo
50 g quinoa
100 g scaglie di mandorle
n.1 uovo
olio evo q.b.
sale e pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Bacalà di Somma Vesuviana; datterini gialli di Battipaglia; quinoa

Strumenti di cottura

Fornelli, forno, padella, frullatore a immersione, pennarello.

Preparazione

Per il bacalà: lavare bene e asciugare il pesce. Tagliare il bacalà a quattro pezzi da 250 g ciascuno. In una padella antiaderente scaldare dell'olio e scottare il bacalà da tutti i lati anche la parte dalla pelle finché risulta croccante. Dopodiché si sposta il bacalà in una placchetta. Prendiamo l' uovo sbattuto e con l'aiuto di un pennello glassare la superficie del bacalà. A questo punto prendiamo le scaglie di mandorle e le distribuiamo sul bacalà poi lo mettiamo in forno preriscaldato a 180° per 10 minuti.

Per il gazpacho: in una bacinella mettiamo tutto insieme (datterini gialli, cipolla, peperone giallo, cetriolo, basilico, sale , pepe e olio) girare il tutto e lasciare insaporire per un'ora, dopodiché con l'aiuto del frullatore a immersione mixare il tutto per fare diventare il tutto una crema .

Per la cialda di quinoa: fare cuocere in 300 ml di acqua per 45 minuti poi stendere su placchetta da forno e fare ricuocere a 100° per altri 45 minuti . Impiattamento: in un piatto fondo mettiamo il bacalà. Il gazpacho lo mettiamo in una lattiera piccola di ceramica. Si porta il bacalà nel piatto fondo con la cialda di quinoa a tavola e al momento il cameriere versa il gazpacho al cliente sul bacalà.

Vino consigliato

Bicchiere di Greco di Tufo Cantina Monte Sole