



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002150 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 16 Mag 2018 alle ore 09:48

da ANGELO NOVELLI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Baccalà In Mille Culur

Millefoglie di pasta fresca ai 5 cereali, nero di seppia e pomodoro datterino giallo, baccalà cotto in sottovuoto a vapore al profumo di menta, timo e olio extravergine Stilla, brunoise di patata fondente, vellutata di datterino giallo, pomodorini datterino rosso confit, aria al prezzemolo e chips di baccalà.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 2 persone

Per la pasta ai 5 cereali:

80 g di farina ai cereali Caputo

80 g semola rimacinata

10 g olio extravergine Stilla

60 g albume d'uovo

sale q.b.

Pasta al nero di seppia:

80 g farina di semola di grano duro Caputo

80 g farina 00 Caputo

65 g di nero di seppia

5 g olio extravergine Stilla

sale q.b.

Pasta ai pomodorini gialli:

240 g di pomodorini gialli cotti (estrarre solo 100 g del proprio succo)

n. 2 foglie di basilico tritato finemente

80 g farina di semola Caputo

80 g farina 00 Caputo

sale q.b.

Baccalà cottura sottovuoto a vapore:

200 g di baccalà dissalato

filo olio extravergine Stilla,

foglioline di timo e menta

Pomodorini datterino rosso confit

n.3 pomodorini Datterino Rosso

Sale q.b.

Pepe q.b.

Timo fresco

Olio extravergine Stilla q.b.

Zucchero di canna q.b.

Patate fondenti:

n. 2 patate
10 g di olio extravergine Stilla
15 g di burro
timo
aglio in camicia

Brodo di baccalà:

n.1 costa di sedano
n.1 carota
n.1cipolla
n. 3 pomodorini datterino rossi
olio q.b.
Baccalà un pezzetto di circa 150 g
un fascetto di prezzemolo

Vellutata di datterino giallo:

240 g datterino giallo
15 g di olio extravergine di olive Stilla
n.1 spicchio di aglio
sale q.b.

Aria di prezzemolo:

n. 2 mazzetti di prezzemolo
300 ml di acqua fredda
n.1 cucchiaino di lecitina di soia

Chips di baccalà:

pelle di baccalà q.b.

Prodotti utilizzati

Baccalà, datterino giallo in succo Così Com'è, Olio extravergine di oliva Stilla, Pomodori datterino rossi freschi, Farina Caputo 00, Farina di semola di grano duro Caputo, Farina ai 5 cereali Caputo.

Preparazione

Pasta ai 5 cereali: frullare 70 g di farina ai 5 cereali e unirli ai restanti, mischiare le due farine e disporle a fontana sul banco da lavoro; nel mezzo mettere l'albume d' uovo appena sbattuto, unire l'olio il sale e man mano unire la farina, lavorarla fino all'assorbimento delle farine, lavorarla per qualche minuto e farla riposare avvolgendo con una pellicola.

Pasta ai datterini gialli: cuocere i pomodorini gialli con olio e aglio, a fine cottura fare raffreddare ed estraete il succo con un colino a maglie strette, tritare il basilico e unire al pomodoro il sale, impastare la pasta allo stesso modo della prima.

Pasta al nero di seppia: unire le due farine e metterle a fontana, nel mezzo porre il nero di seppia il sale e l'olio e "tirare" la farina nel mezzo poco per volta, impastare come le altre paste. Tirare le sfoglie delle tre paste molto sottili, con un coppapasta, forme a piacere, tagliarle e cuocerle in acqua bollente e sale, raffreddarle in acqua e ghiaccio per bloccarne la cottura, asciugarle e tenerle da parte, oleandole un po' coperte, su di un foglio di carta forno.

Per il baccalà:tagliare un pezzo di baccalà dissalato da 200 g, inserirlo in un sacchetto sottovuoto con filo d'olio, del timo e della menta, chiudere il sacchetto sottovuoto e metterlo in forno a vapore 65° per 9 minuti, una volta cotto raffreddarlo in acqua e ghiaccio o in abbattitore in positivo.

Le Patate fondenti: preriscaldare il forno statico 200°, prendere due patate medie (preferibilmente uguali) sbuciarle, tagliarle a metà' orizzontalmente, e tagliarle a saponetta con un pelapatate, mettere qualche minuto in acqua fredda per non far ossidare. Mettere sul fuoco una pentola dove aggiungere il baccalà, il sedano, la carota, la cipolla, l'olio, i pomodorini e il prezzemolo e cuocere per circa 25 minuti dopo la bollitura, per avere un brodo leggero al baccalà. Appena pronto il brodo, prendere un tegame da forno mettere l'olio, un pezzetto di burro e appena caldo aggiungere le patate, dal lato smussato, e cuocere fino a che non facciano quella bella crosticina; intanto salare e pepare le patate, unire l'aglio, il timo e appena pronto il primo lato girarle e versarci il brodo, filtrato con un colino, fino ai tre quarti. Mettete in forno per circa 20/25 minuti (dipende dalla dimensione della patata), provare se la patata è cotta, inserendo nel centro un coltellino sottile, se entra facilmente si può togliere dal forno. Appena raffreddate tagliare le patate a "brunoise" e metterle da parte.

Vellutata di pomodori gialli: versare in un tegame aglio e olio, soffriggere e poi unire il pomodoro, appena cotto filtrare il succo con un colino, mettere da parte il restante che servirà per il ripieno della millefoglie.

Pomodorini datterino rosso confit: prendere i pomodori e tagliarli a metà per la loro lunghezza, preriscaldare il forno a 140°, riporli su di una teglia con carta forno con il lato tagliato verso l'alto, irrorarli con un filo di olio extravergine Stilla, del timo fresco, sale, pepe e zucchero di canna, infornarli per circa 60/70 minuti.

Aria di prezzemolo: prendere il prezzemolo, inserirlo in un baker con 300 ml di acqua fresca e 1 cucchiaino di lecitina di soia, frullare il tutto con un mixer a immersione per un minuto, poi inclinare il baker, mixando su e giù per incorporare più aria possibile (si può anche con un cucchiaino,) aria di prezzemolo e trasferirla in una ciotola, può durare anche due ore prima che perda le proprie funzionalità.

Chips di baccalà: prendere una padella antiaderente e riporla sul fuoco e appena calda ungere la parte interna della pelle del baccalà, dalla quale si toglie precedentemente tutta la polpa, e riporla sulla padella con un foglio di carta forno e un peso che schiacci la pelle sul fondo della padella, per evitare che si arricci su se stessa; teniamo il tutto in cottura circa 6/7 minuti.

Assembliamo il piatto: preriscaldiamo il forno 220°, in un tegame con carta da forno riporre un po' di pomodorini avanzati dal succo e sopra un coppapasta, inserire il primo strato di sfoglia del colore che piace di più, nel frattempo togliere il baccalà dal sottovuoto e sfogliarlo dalla pelle con le mani affinché i pezzi non siano maltrattati, unire in una ciotola il baccalà e i suoi succhi alle patate fondenti, precedentemente tagliate, cominciare a fare il primo strato della millefoglie aggiungendo anche il pomodoro come sopra, e così proseguire. Per l'ultimo strato si va a lucidare l'ultima sfoglia con della polpa di pomodoro giallo e la sua vellutata. Infornare per circa 6 minuti a 220°. Prendere un piatto da portata, con un cucchiaino decorare con la vellutata di datterino giallo e adagiare un pomodorino rosso confit in ambo due i lati, sformare la nostra millefoglie di baccalà dal ring al centro del piatto, porre un po' di vellutata in superficie a fontana, poggiare un datterino rosso confit e la nostra chips di baccalà in cima, adornare il piatto con la nostra aria di prezzemolo, e chiudere il piatto con una fogliolina di basilico e del timo fresco.

Vino consigliato

Greco di Tufo di Terredora Terre degli Angeli