



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002118 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 14 Mag 2018 alle ore 10:46

da MASSIMO PERNA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Baccalà in un mare verde

Profumata e dal colore che ti stupisce.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 1 persona

Impasto:

1 g di lievito di birra

1 lt di acqua

45 g di sale

1500 kg di farina Caputo 00

Un disco di pasta da 300 g

150 g di baccalà

100 g di piselli

100 g di fior di latte

olio evo

basilico

sale e pepe q.b.

Parmigiano Reggiano

Prodotti utilizzati

Farina del Mulino Caputo, fior di latte caseificio Aurora, olio evo frantoio Moscato, Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Frullare i piselli già cotti in un filo d'olio e un goccio di acqua e un pizzico di sale.

Cuocere il baccalà con uno spicchio di aglio, olio e acqua q.b.

Stendere il disco di pasta lievimaturato 24 ore, farcirlo con la crema di piselli.

Aggiungere il baccalà a falde, il fior di latte e all'uscita dal forno olio evo, parmigiano e basilico.

Vino consigliato

Birra Napoletana Zavo