



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001279**

**Registrata in data 21 Apr 2017 alle ore 12:25**

**da ALESSANDRO CIRCIELLO**

## **Baccalà su gelato di piselli**

Un piatto semplice e ricercato, dai colori brillanti.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

500 g di baccalà  
500 g di piselli  
n. 1 bicchiere di aceto di riso  
fibra di patata q.b.  
sale e pepe q.b.  
n.1 cipolla  
zeste di arancia q.b.

### **Preparazione**

Cuocere il baccalà a vapore, nel frattempo lasciar marinare i piselli crudi nell'aceto di riso.

Frullare i piselli con la fibra di patata, sale e lasciar riposare il composto.

Tagliare a striscioline una cipolla e friggerla fino a doratura.

Mettere la salsa di piselli a specchio sul fondo del piatto, posizionare il baccalà sulla salsa, aggiungere un filo d'olio e decorare con zeste di arancia e cipolla fritta.