



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002149 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 14 Mag 2018 alle ore 10:00**

da **GIUSEPPE TESTA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Bocconcini di baccalà gialli e menta

Involentino di filetto di baccalà ripieno di zucchine e pomodorini gialli caramellati alla menta.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### Ingredienti per 2 persone

200 g filetto di baccalà

100 g di zucchine

200 g pomodorini gialli

100 g di zucchero

foglie di menta q.b.

n.1 spicchio d'aglio

olio q.b.

sale e pepe q.b.

Per la decorazione: lattuga di mare fritta.

### Strumenti di cottura

Forno a vapore, padella antiaderente, griglia, friggitrice.

### Preparazione

Prima di tutto caramellare in padella i pomodorini gialli con zucchero e foglie di menta, fino ad ottenere una composta non troppo densa.

Preparare dunque delle zucchine tagliate molto sottili e farle cuocere in padella.

Infine sfilettare il filetto di baccalà aiutandoci con della carta forno, e lo andremo a battere per creare una sfoglia sottile.

A questo punto avendo pronti tutti gli ingredienti andremo a comporre il nostro involtino.

Condire la sfoglia di baccalà con aglio, olio e pepe; mettere poi il nostro carpaccio di zucchine ed infine i pomodorini gialli caramellati e con l'aiuto della carta forno andremo a creare il nostro involtino stringendo il più possibile.

Lasciamo riposare in frigo per circa 20 minuti per poi procedere alla cottura in forno a 120° per circa 20 minuti.

Si consiglia, a cottura ultimata, di lasciare riposare ancora 5 minuti per poterlo tagliare.

Friggere 2 foglie di lattuga di mare dove andremo ad adagiare i nostri involtini. Buon appetito!

### Vino consigliato

Greco di Tufo