



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002159 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Mag 2018 alle ore 10:34

da NICOLA DI TERLIZZI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Carpaccio di baccalà in vacanza

Tenero carpaccio di baccalà con note delicate del pomodorino giallo, il mango fresco, la cipolla caramellata di Tropea e mirtilli glassati.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 2 persone

n.10 fettine di baccalà ammollato
n. 20 pomodorini gialli
n.5 fettine di mango fresco
1/2 cipolla di Tropea
n.16 mirtilli
pelle del baccalà q.b.
n. 1 zucchina

Prodotti utilizzati

Baccalà ammollato, datterino giallo di Battipaglia (Così com'è)

Strumenti di cottura

Fornelli

Preparazione

Prendete una bafra di baccalà già precedentemente ammollato e ricavate 10 fettine sottilissime, conditele leggermente con succo di limone.

Recuperate la pelle, immergetela nel succo di limone, sgocciolatela bene e asciugatela, infarinatela leggermente e frigetela fino a dorarla per bene.

Preparate i pomodorini gialli, saltateli in padella con olio di oliva e uno spicchetto d'aglio, create una salsina liscia e omogenea, ponetela sul piatto e adagiate il carpaccio di baccalà, decorate con fettine di mango, cipolla di Tropea e mirtilli, dopo averli leggermente caramellati con vino bianco e zucchero di canna. Ricavate 5 rotolini di carpaccio di zucchine e condite con sale e pepe.

Vino consigliato

Prestige Blanc (Masseria Frattasi)