



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002155 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 18 Mag 2018 alle ore 11:44**

**da STEFANO VANETTI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Lombardia

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## **Cuore di filetto di baccalà alle erbe con coulis di datterino giallo**

Cuore di filetto di baccalà al forno con trito di basilico, prezzemolo, rosmarino e timo accompagnato con una coulis di datterino giallo e melograno a guarnire. Un piatto molto semplice, poco elaborato, dal gusto sensibile ed intenso delle erbe aromatiche che ricordano la regione Campania.

Tempo di preparazione: 25 minuti

### **Ingredienti per 1 persona**

130 g di datterini gialli  
220 g di filetto di baccalà  
30 g di trito di erbe aromatiche  
10 g di olio Condirosso  
sale e pepe q.b.  
15 g di melograno a guarnire.

### **Prodotti utilizzati**

Datterino giallo di Battipaglia, Olio Condirosso

### **Strumenti di cottura**

1 padella, forno elettrico, frullatore

### **Preparazione**

Mettere uno spicchio d'aglio in camicia in una padella con olio Condirosso, aggiungere il datterino giallo e cuocere per 5 minuti. Togliere l'aglio e frullare i pomodorini. Passare i pomodorini al setaccio e aggiungere mezzo cucchiaino di zucchero di canna. Nel frattempo scaldare il forno statico a 170° per 18 minuti e mettere in una teglia il filetto, con carta da forno, con olio Condirosso e spennellare il filetto con un trito di erbe aromatiche mescolate al pomodoro rimasto nel passino. A cottura ultimata impiattare e aggiungere i semi di melograno a pioggia per guarnire. Servire ben caldo con piatto caldo.

### **Vino consigliato**

Vino bianco fermo (es. Aglianico o Muller thurgau)