



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002066 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 26 Apr 2018 alle ore 10:00**

**da GIANMARCO MENNELLA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## **Duetto di baccalà in doppia tempura su vellutata di datterino giallo**

Tocchetti di baccalà in tempura con due varianti di colore e di gusto: uno alla paprika dolce e l'altro al nero di seppia su vellutata di datterino giallo con clorofilla al prezzemolo e corallo alimentare per adornare il piatto.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### **Ingredienti per 1 persona**

n. 2 tocchetti di baccalà da 40 g cadauno  
240 g di datterino giallo  
30 g paprika dolce  
10 g nero di seppia  
100 g gambi di prezzemolo  
1 litro di olio di semi  
20 ml olio extra vergine d'oliva  
n. 2 fiori eduli  
corallo alimentare rosso  
corallo alimentare verde

### **Prodotti utilizzati**

Baccalà, datterino giallo, paprika dolce, nero di seppia, gambi di prezzemolo, litro olio di semi, ml olio extra vergine d'oliva, fiori eduli, corallo alimentare rosso, corallo alimentare verde, farina di riso, acqua effervescente minerale, sale, pepe, farina.

### **Strumenti di cottura**

n. 1 padella  
n. 1 pentola per friggere  
n. 1 frusta da cucina  
n. 1 cappello chinoise  
n. 2 bastardelle  
n. 2 fogli carta assorbente  
Minipimer  
Pinze da chef  
Pennello in silicone  
Cucchiaino

### **Preparazione**

Per il datterino giallo: cuocerlo per circa una decina di minuti in olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio dopo di che passarlo con un colino chinoise per estrarre solo il succo e lasciarlo addensare a fuoco medio basso, quindi aggiustare di sale e pepe.

Per il baccalà: lasciar scorrere acqua corrente sul baccalà per 5 minuti circa dopo di che eliminare la pelle e le spine centrali e ritagliare due tocchetti di circa 50 g cadauno.

Per la tempura al nero di seppia: unire in una ciotola concava la farina di riso, acqua effervescente minerale ghiacciata, un cucchiaino di nero di seppia un pizzico di sale e pepe lavorare non troppo con una frusta da cucina.

Per la tempura alla paprika dolce:unire in una ciotola concava la farina di riso, acqua effervescente minerale ghiacciata,un cucchiaino di paprika dolce un pizzico di sale e pepe lavorare non troppo con una frusta da cucina.

Per la clorofilla al prezzemolo:sbollentare in acqua salata i gambi di prezzemolo per circa due minuti e poi raffreddarli in acqua e ghiaccio per far si che il colore rimani di un verde acceso,poi emulsioniamo con solo acqua di cottura usata in precedenza.

Dopo aver fatto tutti questi procedimenti andiamo a completare il nostro piatto adagiando i due tocchetti di baccalà nella farina per poi passarli nelle due tempure differenti che avevamo precedentemente preparato, per poi friggerli in olio bollente ad una temperatura non al di sopra dei 170° e dopo asciugare su carta assorbente.

**Impiattamento**

Fare uno specchio di datterino giallo al centro del nostro piatto aiutandoci con un cucchiaino, adagiare sopra al datterino giallo i due tocchetti di baccalà in tempura, decorare il piatto in maniera verticale con la polvere di paprika dolce e in maniera orizzontale con due strisciate al nero di seppia infine decoriamo con qualche goccia di clorofilla al prezzemolo, fiori eduli e corallo.