



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002183 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 25 Mag 2018 alle ore 12:23

da ALEXANDER VOLLARO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fior di baccalà

Un piatto molto ricco con un buon equilibrio di sapori.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

n.4 ravioli

n.1 barbabietola

120 g di baccalà mantecato con le noci

150 g di vellutata di datterini gialli e formaggio brie

Per i ravioli:

50 g di succo di barbabietola

70 g di farina tipo 00

30 g di farina di semola

un pizzico di sale.

Per il baccalà mantecato con le noci:

20 g di noci

150 g di baccalà

200 di latte

50 g di olio extravergine d'oliva

pepe q.b.

un pizzico di sale

prezzemolo, basilico e aglio

Per la fonduta:

30 g di farina

40 g di burro

200 g di latte

60 g di formaggio brie

Per la vellutata di datterini gialli:

200 g di datterini gialli

20 g di olio d'oliva

n.1 aglio

basilico

30 g di scalogno

Preparazione

Per i ravioli: 50 gr di succo di barbabietola 70 gr di farina tipo 00 30 gr di farina di semola un pizzico di sale.

Per il baccalà mantecato con le noci 20 gr di noci 150 gr di baccalà 200 di latte 50 gr di olio extravergine d'oliva pepe un pizzico di sale e prezzemolo basilico aglio per la fonduta 30 gr di farina 40 gr di burro 200 gr di latte 60 gr di formaggio

brie
Per la vellutata di datterini gialli e 200 gr di datterini gialli 20 gr di olio d'oliva 1 aglio basilico 30 gr di scalogno

Vino consigliato

Vino bianco Biancolella Frassitelli