



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002184 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 24 Mag 2018 alle ore 11:19

da FRANCESCO MESSANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Il sole di Napoli.

Filetto di baccalà leggermente dorato servito con salsa di pomodorino giallo. Questo piatto rappresenta il perfetto connubio tra la sapidità del baccalà e la dolcezza inconfondibile del pomodorino giallo. Inoltre, il giallo vibrante del pomodorino e della salsa, scalda il cuore e ogni boccone permette di immaginarsi, anche solo per un secondo, al caldo del sole italiano.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 1 persona

200 g di baccalà
500 g di pomodorino giallo
un mazzetto di prezzemolo fresco
30 g di olive nere di Gaeta
30 g di capperi
150 g cipollotto
sale q.b.
olio evo q.b.
timo q.b.
zucchero a velo q.b.

Strumenti di cottura

Forno e fornelli.

Preparazione

Porzionare e privare il baccalà della pelle. Sbollentare le pelle per qualche minuto e poi posizionarla in forno tra due fogli di carta da forno leggermente oleati e lasciare disidratare.

Preparare altre due teglie, ricoperte con carta da forno: nella prima posizionare i pomodorini gialli tagliati in quattro con sale, olio, pepe, timo e una spolverata di zucchero a velo. Nell'altra olive nere denocciolate e capperi, infornare e disidratare (60° per 20 minuti).

Il restante dei pomodorini gialli, ripassarli in padella con aglio, olio e basilico e un pizzico di sale.

Una volta cotti, passarli al minipimer e setacciare il contenuto con il setaccio, addensare e tenere da parte.

In un pentolino con acqua già bollente, sbollentare il prezzemolo, precedentemente sfogliato per 30 sec e raffreddare in acqua e ghiaccio e poi frullarlo, setacciarlo e poi addensare con olio, sale.

Nel frattempo mettere il baccalà nel forno per 8/9 minuti a 180°.

In una padella, già calda, lasciare imbiondire il cipollotto, una volta cotto, tenerlo da parte per la decorazione.

Una volta cotto il baccalà posizionarlo al centro del piatto, decorare il piatto con salsa di datterino giallo e pesto di prezzemolo e il cipollotto posizionato sul baccalà e per finire, spolverare il piatto con polvere di olive e capperi. Usare la pelle disidratata come decorazione. E utilizzare il pomodorino confit per decorazione. Vedere foto per esempio di decorazione.