



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002173 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Mag 2018 alle ore 15:13

da FRANCESCO CATANIA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Polpette di baccalà con cuore tenero su vellutata di datterino giallo

Un antipasto di mare semplice allo stesso tempo elaborato, che mette in risalto il dolce del datterino giallo alla bontà del baccalà con un retrogusto del limone che da una gioia al palato.□

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 1 persone

Baccalà dissalato 100 g
Cipolla ramata 60 g
Carota 50 g
Sedano 20 g
Pancarrè 300 g
Pangrattato 300 g
Provola di Agerola 200 g
Olio di semi 1 lt
Buccia di limone 1/2
Aglio 2 p.z
n. 2 rossi d' uovo
Latte q.b.
Sale q.b.
Datterini gialli 500 g
Olio q.b.

Preparazione

Per prima cosa mettiamo in una pentola a cuocere il baccalà con sedano, carote e cipolla. Una volta cotto lo scoliamo e lo mettiamo a raffreddare. Nel frattempo che si raffreddi il baccalà, prepariamo la salsa di datterini gialli. Mettiamo in una padella olio e aglio, facciamo rosolare bene, aggiungiamo i datterini gialli precedentemente tagliati a metà e lasciamo cuocere per circa 10'/15 minuti.

Una volta raffreddato il baccalà andiamo a togliere tutte le spine all'interno, una volta che ci siamo assicurati di aver tolto tutte le spine, prendiamo una ciotola e iniziamo sbriciolarlo con le mani. Iniziamo ad aggiungere il pancarrè sbriciolato, limone grattugiato i 2 rossi d'uovo, sale e pepe e prezzemolo. Mentre impastiamo se l' impasto ci risulta troppo asciutto iniziamo ad aggiungere il latte fino a quando non abbiamo un impasto morbido e compatto. Una volta ottenuto l'impasto procediamo con le nostre polpette, prendiamo un po' d'impasto, lo schiacciamo e al centro della mano inseriamo un cubetto di provola di Agerola, chiudiamo e formiamo una sfera. Una volta chiuse le nostre polpette le passiamo nel pangrattato. Mettiamo sul fuoco una pentola con l'olio, facciamo arrivare a temperatura tra i 150° e i 170° (non troppo forte se no si ha il rischio che dentro la provola non si scioglia e fuori si bruciano), adagiamo le nostre polpette nell'olio e facciamole cuocere.

Una volta cotte le scoliamo e le asciugiamo. Con un mixer ad immersione frulliamo la salsa dei datterini, adagiamo su un piatto la salsa e depositiamo a cerchio le polpette e decoriamo a piacere all'uscita un filo d'olio.

Vino consigliato

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

