



Ricetta N. RE001902

Registrata in data 28 Dic 2017 alle ore 12:07

da CIRO SALATIELLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Struffoli di baccalà

Un'idea per un'antipasto originale ispirato alla tradizione.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 12 persone

g 500 baccalà in ammollo

g 130 latte intero

Un pizzico di sale (se necessario)

Una punta di cucchiaino da caffè di vanillina

n. 1 foglia di alloro

g 10 zenzero

Prezzemolo q.b.

Pepe nero macinato q.b.

ml 50 olio di girasole

ml 50 olio extra vergine di oliva

Per friggere:

q.b. olio di semi per friggere

Per la tempura:

Aggiungete l'acqua fredda a filo nella maizena fino a raggiungere la giusta densità.

Per la glassa:

q.b. miele all'arancia

Per la decorazione:

Uova di tobiko

Preparazione

Tagliate a pezzi il baccalà e copritelo con latte e acqua, aggiungete zenzero, alloro, vanillina e pepe nero se vi piace, fate cuocere per circa 20 minuti.

Scolate il baccalà e conservatevi una tazza di liquido di cottura che potrebbe servirvi durante la mantecata.

Sfogliate il baccalà e pulitelo da eventuali lisce residue.

In una macchina planetaria o con una frusta elettrica cominciate a far girare aggiungendo a filo l'olio, fate montare poco per volta, se ritenete opportuno non dimenticatevi che avete a disposizione l'acqua di cottura.

Fate girare fino a quando non avrete ottenuto una crema omogenea.

Aggiungete il prezzemolo tritato e lasciatelo in frigorifero per almeno 3 ore.

Ricavate delle piccole palline e passatele nell'amido di mais.

Passate ora delicatamente le palline nella tempura e friggetele in olio ben caldo, ma non bollentissimo (temperatura circa 165°), poggiatele su carta assorbente per farle asciugare del grasso in eccesso.

Fate sciogliere il miele a fuoco basso passateci dentro gli struffoli di baccalà e fateli scolare bene. Il miele deve essere un velo sottile.

Aggiungete le uova colorate di tobiko.

Disponete gli struffoli di baccalà nella pirofila o in piccole ciotoline e serviteli come aperitivo.

Vino consigliato

Falanhina dei Campi Flegrei