



Ricetta N. RE001083

Registrata in data 11 Apr 2017 alle ore 15:43

da ANTONIO ROMEO

Arancina al baccalà con profumo di arancia su rosticciata di frutti di mare e filetti di campo

Arancina al baccalà con profumo di arancia su rosticciata di frutti di mare e filetti di campo

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 3 persone

Riso 240 g, metà parboiled e metà Roma
baccalà 200 g
cozze 100 g
vongole 100 g
gamberi 100 g
erba cipollina 20 g
prezzemolo 10 g
scorza d'arancia 5 g
pomodorini 50 g
sedano, carote, cipolla e teste di gambero per il fondo di cottura q.b.
vino bianco q.b.

Preparazione

In una pentola aggiungere sedano, carote e cipolla tagliati grossolanamente, farli rosolare e aggiungere le teste di gambero, sfumare con vino bianco e aggiungere acqua fredda. Terminata la cottura filtrare il composto. Tagliare il baccalà a straccetti, metterlo in una padella con un filo d'olio, rosolarlo, aggiungere erba cipollina tritata e scorza d'arancia. Sfumare con vino bianco, lasciare evaporare e far raffreddare. In una pentola con il brodo di teste di gambero aggiungere 240 g di riso, iniziare la cottura e prima della fine aggiungere una spolverata di parmigiano e una noce di burro. Distendere il riso in una teglia e lasciare raffreddare. Una volta raffreddato disporlo sul palmo della mano in modo ampio ed aggiungere il ripieno, chiudere l'arancina, spennellare con tuorlo d'uovo e una spolverata di pangrattato, mettere su una teglia con carta forno e infornare a 180° per 5/7 min. In una padella aprire cozze e vongole, sgusciarle e filtrare l'acqua di cottura. In un' altra padella mettere il pomodorino tagliato a filetti, farlo rosolare e aggiungere i gamberi. Poi aggiungere cozze e vongole e l'acqua di cottura filtrata, prezzemolo e togliere dal fuoco.

Impiattamento: in un piatto posizionare al centro gamberi, cozze e vongole, aggiungere la salsa, posizionare sopra l'arancina, la rosticciata e le zucchine genovesi tagliate a fiammifero e scottate in padella.