



Ricetta N. RE001076

Registrata in data 11 Apr 2017 alle ore 13:28

da SIMONE TROTTA

Baccalà 67

Baccalà cotto sottovuoto a vapore e accompagnato con verdure di stagione profumate all'arancia rossa, su crema di zucca affumicata, schiuma di latte aromatizzato al nero di seppia, chips di corallo al basilico di Prà.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

baccalà 800 g
zucca 100 g
acqua 100 ml
maggiorana 20 g
scalogno n. 1
carciofi di Albenga n. 4
cavolo romano 100 g
cavolfiore 100 g
basilico 30 g
acqua 100 ml
olio evo 20 ml
farina 20 g.

Per la schiuma
latte intero 50 ml
nero di seppia 7 g
lecitina di soia 4 g

Calorie totali 400 Kcal.

Preparazione

Per la crema di zucca

Mettere in una pentola la zucca, 100 ml di acqua, lo scalogno, la maggiorana, un filo di olio evo e fare cuocere per 20 min.

Frullarla e tenere in caldo.

Tagliare i carciofi in quattro spicchi, pulire il cavolo romano e il broccolo utilizzando solo le cimette, profumare con il succo di mezza arancia, sale, olio evo e ricavare dall'altra mezza arancia due fette.

Mettere tutto in sacchetto per il sottovuoto adatto alla cottura in forno a vapore a 70° per 15 min. Poi abbattere e tenere da parte.

Per il corallo

Frullare 100 ml di acqua, 20 ml di olio, il basilico e 20 g di farina.

Mettere a piccole dosi in una padella antiaderente per ottenere le chips.

Tagliare il baccalà in tranci da 50 g circa (ogni porzione sarà di circa 200 g o 4 tranci), inserirlo in un sacchetto sottovuoto con un filo di olio evo e mettere in forno a vapore a 67° per 7 min.

Per la schiuma di latte

Emulsionare il latte intero molto freddo, incorporando più aria possibile per farlo gonfiare, con il nero di seppia e la lecitina di soia.

Riscaldare le verdure e la crema di zucca per 30 sec in microonde, versare a gocce la crema sul piatti e montare il piatto con il baccalà, le verdure, il corallo e per ultima la schiuma di latte.

Vino consigliato

Pigato ligure