



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002160 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Mag 2018 alle ore 11:40

da ROBERTO TARANTINO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Baccalà agli agrumi

Filetti di baccalà panati e fritti su letto di emulsione di pomodorino giallo alla Falanghina.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 1 persone

Baccalà' 250 g
Datterino giallo 25 g
Succo di pompelmo 5cl
Arancia 5 cl
Lmone 5 cl
1/2 bicchiere falanghina
n.1 ciuffetto di menta
n. 1 ciuffetto di prezzemolo
Pistacchi 10 g
Pan grattato q.b.

Prodotti utilizzati

Baccalà fresco, datterino giallo "Cosi com'è", Falanghina "Farro" dei Campi Flegrei, pistacchi di Bronte, pane casareccio.

Strumenti di cottura

Fritto in olio extravergine di oliva

Preparazione

Si inizia col marinare per 30 minuti i filetti di baccalà in succo fresco di arancia, limone e pompelmo (si consiglia di "punzecchiarlo" con la forchetta per far assorbire di più il succo). Poi si prepara la panatura grattugiando il nostro pane casareccio raffermo al quale aggiungiamo le bucce grattugiate degli agrumi. Poi si passa alla cottura del pomodorino giallo il quale verrà sfumato con della Falanghina e aggiungeremo poi pistacchi e menta tritati. In fine si passerà una volta marinati i filetti di baccalà e poi panati alla loro cottura in friggitrice. Segue l' impiattamento come da foto.

Vino consigliato

Falanghina