



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002181 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 24 Mag 2018 alle ore 11:51

da FABIO MASSIMILLA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Baccalà ai sapori di Napoli

Cubetti di baccalà rosolati su una salsa di rucola e spaccatella di datterino giallo di Battipaglia insaporita da un pizzico di peperoncino.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persona

Baccalà 250 g

Rucola 25 g

Spaccatella di datterino giallo di Battipaglia 70 g

Cubetti di ghiaccio:

Olio Stilla D.O.P della Penisola Sorrentina 15 g

Peperoncino 3 g

Timo 5 g

Burro di Bufala di Garofalo 70 g

Sale e Pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Spaccatella di Datterino Giallo di Battipaglia, Olio D.O.P Stilla della Penisola Sorrentina, Burro di Bufala di Garofalo.

Strumenti di cottura

Padella antiaderente su piano a induzione.

Preparazione

Frullare a immersione la spaccatella di datterino giallo di Battipaglia con la rucola e l'aggiunta del peperoncino e del ghiaccio, aggiungere l'olio a filo.

Tenere il composto ottenuto a temperatura ambiente.

Nel frattempo tagliare il baccalà a cubetti di circa 1 cm l'uno, poi passare i cubetti ottenuti nella farina di riso, dopo aver aggiunto un pizzico di pepe. Scaldare alla massima temperatura la padella antiaderente e poi aggiungere una parte del burro, quando quest'ultimo sarà sciolto mettere nella padella i cubetti di baccalà. Lasciar rosolare per circa 3 minuti da un lato, girarli nel senso opposto, aggiungere l'altra metà del burro rimasto e lasciar rosolare per altri 3 minuti circa. Mentre i cubetti rosolano, mettere in un piatto fondo tiepido la salsa precedentemente preparata. Adagiare con attenzione i cubetti di baccalà ben caldi. Guarnire con un rametto e foglie di timo. Servire subito.

Vino consigliato

Montesole Greco di Tufo D.O.C.G (per gli amanti del piccante perchè ne accentua il sentore) oppure Falanghina Pompeiano (per spegnere il sentore di piccante del peperoncino di Sorrento)