



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002157 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Mag 2018 alle ore 12:36

da DANIELE ROLLI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Baccalà alla bufala in compagnia

Lingotti di merluzzo marinati con latte di bufala e basilico accompagnati da maionese di gamberi e basilico con gazpacho di pomodorini gialli

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

pomodorino giallo 350 g
cetriolo 70 g
peperone giallo 150 g
condiroso 100 g
sale q.b.
vinagrette q.b.
merluzzo 300 g
maionese 100 g
gamberi 16 pz
farina q.b.
olio q.b.
basilico q.b.

Prodotti utilizzati

Mozzarella di bufala dop

Strumenti di cottura

Friggitrice

Preparazione

Gazpacho: lavare e mondare le verdure, privare peperoni e cetrioli dei semi, mettere le verdure in una ciotola a questo punto aggiungere olio e con un frullatore ad immersione dare una prima frullata al composto; procedere mettendo il composto in un passaverdure e setacciare. Tagliare a lingotti il merluzzo lasciarlo marinare per 15 minuti nel siero della mozzarella di bufala e con all'interno il basilico spezzato a mano, un pizzico di sale e pepe proseguire infarinando i lingotti ancora umidi del siero, dorare per alcuni minuti nella friggitrice, tritare a pezzettini i gamberi precedentemente cotti e aggiungere 1 gambero, del pesto di basilico e del basilico tritato finemente alla maionese in uscita grattugiare sui lingotti la mozzarella di bufala precedentemente ghiacciata.

Vino consigliato

Brut di greco (montesole)

La ricetta ha partecipato a:

nessuno