



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003493 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 03 Giu 2021 alle ore 12:55

da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Baccalà alla ghiotta rivisitato

Il piatto è un classico della tradizione messinese, quello originale nasce con il pesce stocco. Io ho voluto rivisitare il piatto mantenendo tutti gli ingredienti ma presentandoli in chiave rivisitata e moderna. L'unico elemento che ho cambiato è il pesce stocco con il baccalà.

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

La polvere di olive:

100 g Olive nere snocciolate

La spuma di patate all'acciuga:

500 g Patate

1 Scalogno

4 Filetti di acciughe sott?olio

250 ml Panna fresca

250 ml Latte

50 ml Olio evo

Q.b. Sale

Il pomodoro pachino confit:

150 g Pomodorino di pachino

100 g Zucchero al velo

Q.b. Scorza d'arancia

Q.b. Olio evo

1 Timo fresco

1 Basilico

2 Spicchi di Aglio Rosso di Nubbia

Q.b. Sale

Q.b. Pepe

La borragine:

4 Mazzi di borragine

2 Spicchi di Aglio Rosso di Nubbia

1 Mazzo di timo

Q.b. Sale

Q.b. Pepe

La salsa di pomodoro all'insalata :

350 g Pomodoro di pachino

2 Spicchi di Aglio Rosso di Nubbia

Q.b. Olio evo

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Q.b. Sale e Pepe
1 Mazzo di basilico

Il baccalà:
600 g Baccalà dissalato e pulito
12 Olive nere (12)
1 Timo fresco
Q.b. Olio evo
Q.b. Sale e Pepe

Strumenti di cottura

Pentolino, ronerer, forno, padella.

Preparazione

Per la polvere di olive: denocciolare le olive nere e infornare per 2 ore a 100° e 1 ora a 60° fin che diventano disidratate poi frullare tutto e creare una polvere.

Per il pomodoro pachino confit: lavare i pomodorini, sbianchirli in acqua salata e raffreddarli in acqua e ghiaccio. Privarli della pelle e condirli con lo zucchero, il sale, l'olio, aglio, timo basilico e scorza d'arancia, quindi disporli ben distanziati su placche con carta forno. Cuocere in forno a 80° per 4 ore. Togliere dal forno, eliminare e lasciare riposare i pomodori.

Per la spuma di patate all'acciuga: fare un fondo con scalogno ed olio, fare rosolare ed aggiungere l'acciuga e le patate tagliate a piccoli pezzi, rosolare ed aggiungere panna e latte. Portare a cottura. Frullare il composto e renderlo liscio, riempire il sifone con il composto e tenerlo in caldo pronto per il servizio.

Per la salsa di pomodoro all'insalata: tagliare i pomodorini in due, condire con aglio, sale, pepe, basilico ed olio. Mettere il tutto dentro un sacchetto sottovuoto e conservare in frigo per una notte. Frullare passare a chinoise.

Per la borragine: sbianchire per qualche minuto e ghiacciare. Ripassare in padella con aglio, olio, sale e timo.

Per il baccalà: pulito e dissalato mettere in buste per cotture al roner, condire con olio, sale, pepe, olive e timo. Cuocere a roner a 65° per 15 minuti.

Come servire: in un piatto mettere la spuma di patate, adagiare la borragine, il pesce. Posizionare il pomodorino, la salsa e finire con la polvere di olive ed un filo d'olio. Decorare con qualche fogliolina di basilico e timo.