



Ricetta N. RE003533 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Lug 2022 alle ore 11:58

da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Baccalà alla ghiotta "rivisitato" seconda versione

Il piatto è un classico della tradizione siciliana, 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

Per la polvere di olive::

100 g Olive nere denocciolate

Q.b. Bucce di pomodoro

Per il crumble alla cipolla::

120 g Farina di semola rimacinata

75 g Burro

45 g Panna

10 g Zucchero

2 g Sale

10 g Salvia fritta e resa in polvere

90 g Farina di mandorle

50 g Cipolla bianca di Giarratana

La spuma di patate all'acciuga::

500 g Patate

1 Scalogno

4 Filetti di acciuga sott'olio

250 ml Panna fresca

250 ml Latte intero

50 ml Olio evo

10 g Sale

Il pomodoro pachino confit::

150 g Pomodorino di pachino

100 g Zucchero a velo

1 Scorza di arancia

10 Foglie di basilico

1 Mazzetto di timo fresco

3 Spicchi di aglio rosso di Nubbia

Q.b. Olio evo

Q.b. Sale

Q.b. Pepe

Per il pic pac::

350 g Pomodoro pelato fresco  
2 Spicchi di aglio rosso di Nubbia  
Q.b. Olio evo  
Q.b. Sale  
Q.b. Pepe

Per il baccalà::

600 g Cuore di baccalà dissalato  
12 Olive nere taggiasche  
1 Mazzetto di timo fresco  
1 Costa di sedano  
Q.b. Olio evo

### **Strumenti di cottura**

Roner, forno, disidratatore, pentole

### **Preparazione**

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

Per la polvere di pomodoro: essiccare le bucce del pomodoro poi frullare e rendere in 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, l'aglio, il timo, il basilico e la scorza d'arancia, quindi disporli ben distanziati su placche con carta forno. Cuocere in forno a 80° per 4 ore. Togliere dal forno, 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, continuare a rosolare aggiungere panna e latte e portare a cottura. Frullare il composto e renderlo liscio, riempire il sifone e tenerlo in caldo pronto per il servizio.

Per il pic pac: mettere in padella olio evo, l'aglio e i pomodorini pelati. Fare tirare la salsa frullare rendendola cremosa.

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

Per il crumble: mettere tutti gli ingredienti nel cutter impastare, adagiare il composto su carta forno e passare al micro onde.

Come servire: in un piatto a cappello di prete, adagiare pomodorino confit, spumoncini di pic pac, il baccalà ed il resto degli ingredienti contenuti nella busta. Finire con la spuma di patate al sifone coprendo tutto il piatto. Completare con le polveri e qualche ramo di erbetta fresca.