



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003328 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Dic 2020 alle ore 08:11

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Baccalà confit su scarola "mbuttunata" liquida e fili di peperoncino

Un piatto realizzato dallo chef Antonio De Angelis, del Villa Claudia, per il volume del Team Costa del Cilento 2020

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

500 g Baccalà dissalato e pulito

500 g Scarola

50 g Olio EVO

3 Filetti di acciughe sott'olio

1 Spicchio d'aglio

10 g Capperi

20 g Pinoli

10 g Uva sultanina

5 g Olive nere disidratate

2 g Xantana

Q.b. Fili di peperoncino

Q.b. Sale

Q.b. Pepe

Preparazione

Parare e porzionare il baccalà, condizionare sotto vuoto con aggiunta di olio extravergine d'oliva e aromi; cucinarlo a 60°C per 10 minuti. Nel frattempo lavare e tagliare a pezzi la scarola, sbollentare in acqua salata e raffreddare in acqua e ghiaccio. Fare un soffritto di olio e aglio, aggiungere acciughe, capperi e pinoli. Frullare la scarola con il frullatore a immersione e unire al soffritto, con olio extravergine d'oliva, xantana e aggiustare di sale e pepe.

Presentazione del piatto

Mettere sul fondo del piatto la scarola liquida, aggiungere un po' di polvere di olive e uva sultanina, adagiare sopra il filetto di baccalà e guarnire con fili di peperoncino.