



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000808**

**Registrata in data 17 Ott 2016 alle ore 13:04**

**da FULVIO PAPAGALLO**

## Baccalà di Akragas

Un secondo di mare che associa il sapore intenso e deciso del baccalà con la dolcezza e il profumo della cipolla "paglina" di Castrofilippo (presidio slow food) e la pera croccante.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 4 persone

N°4 Filetti di baccalà  
200 g cipolla "paglina" di Castrofilippo  
100 g zucchero di canna  
50 g farina 00  
200 ml olio extravergine di oliva  
n.1 pera williams  
1/2 bicchiere di brandy  
brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) q.b.  
succo di limone q.b.  
sale affumicato q.b.  
pepe nero q.b.  
fiori eduli (facoltativi)

### Preparazione

Preparare del brodo vegetale facendo cuocere in acqua un sedano, una carota ed una cipolla, far bollire per circa 20 minuti e filtrare. Tagliare la cipolla a fette per il senso della larghezza, farla appassire in una padella antiaderente con 100 ml di olio extravergine di oliva e 50 g di zucchero di canna, metterla da parte. Tagliare la pera a fette circolari e ricavarne due metà, formando così delle mezzelune e metterle a bagno con acqua e delle gocce di limone. Passare le fette di pera nello zucchero di canna e metterle in una padella antiaderente ben calda così da far caramellare la parte esterna, farle raffreddare. Infarinare leggermente il baccalà e rosolarlo in una padella antiaderente ben calda con i restanti 100 ml di olio extravergine di oliva, appena avremmo ottenuto una parte esterna un pò croccante, flambare con il brandy, far evaporare l'alcol, aggiungere un mestolo di brodo ed ultimare la cottura con un coperchio. Comporre il piatto mettendo la demi glace, il baccalà, sopra la cipolla "paglina" e nelle due estremità del filetto le pere caramellate, decorare con dei fiori eduli e servire.

### Vino consigliato

Zuc di volpe- Sauvignon blanc - doc Friuli Colli Orientali 2015