



Ricetta N. RE001269

Registrata in data 27 Apr 2017 alle ore 17:02

da EMILIANO ROSSI

Baccalà fritto in salsa di sedano e agrumi canditi al sale con "spaghetti" di patate al timo

L'idea del piatto nasce dalla presenza del baccalà fritto nella cucina tradizionale aretina della vigilia. Il pesce veniva avvolto da una pastella pesante, con la funzione di sfamare con ingredienti poco costosi. La versione presentata si rifà alla cucina giapponese e alla tempura, per conferire leggerezza e leggiadria ad un piatto dal gusto deciso. La sapidità del pesce viene contrastata dalla presenza di agrumi, sia sotto forma di scorzette candite, profumate e dolci, che come polpa, con un contrasto agrodolce che richiama le insalate di agrumi presenti, per uno strano gioco di immigrazione dalla Sicilia, anche nel territorio aretino, mentre la parte di freschezza vegetale è data dalla salsa al sedano. Il piatto vede "gli spaghetti" nella versione di patate saltati in padella e la pelle del pesce essiccata messa a sapida decorazione, con un richiamo deciso e rinnovato alla filosofia della cucina di un tempo, nella quale ogni elemento era prezioso e da sfruttare. Un piatto che parte pertanto dalla tradizione più radicata nella cucina del territorio in cui opero, per giungere ad una creazione innovativa, sia per l'utilizzo di attrezzature un tempo sconosciute, che per gli abbinamenti un tempo considerati come insoliti e azzardati.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 3 persone

Ingredienti per il baccalà

550 g di filetto di baccalà dissalato confezionato

100 g di farina per tempura sacchetto

2 l di olio di semi tanica

n. 3 pezzi di pelle di baccalà essiccata

ingredienti per gli agrumi canditi

n. 1 arancio non trattato

n. 1 limone non trattato

200 g di zucchero

300 ml di acqua

sale q.b

Ingredienti per la salsa di sedano

200 g di sedano pulito sotto vuoto

sale di sedano q.b.

olio extra vergine d'oliva q.b.

xantana q.b.

foglie di sedano fresche

Ingredienti per spaghetti di patate

250 g patate viola

250 g patate buccia rossa

n. 1 rametto di timo

olio extra vergine d'oliva

sale di sedano

Preparazione

Pelare la scorza dell'arancio e dei limoni, tagliare le bucce a julienne e passarle in acqua calda.

Portare ad ebollizione l'acqua e lo zucchero, pelare al vivo gli aranci e ricavarne gli spicchi.

Candire le bucce aggiungendo un pizzico di sale, spremere il succo del limone e metterlo nell'acqua di canditura.

A preparazione ultimata aggiungere gli spicchi tagliati a pezzetti.

Pulire il sedano e tagliarlo al pezzetti, metterlo in un bicchiere per il mixer e frullare aggiungendo un po' di acqua, aggiungere il sale di sedano, l'olio evo e la xantana.

Traferire la salsa in un biberon, pelare e tagliare le patate a pasta gialla a spaghetti e mettere in acqua gassata.

Pelare e tagliare le patate viola a spaghetti e mettere in acqua gassata, scaldare una padella antiaderente con olio evo e profumare con il timo quindi saltare le patate a fuoco vivo, salare e mettere un po' timo fresco e tenere in caldo.

Accendere la lampada scaldapiatti e disporre i tre piatti sotto.

Togliere la pelle del baccalà e tagliarla a pezzi grossi e metterla nel sacchetto.

Tagliare il baccalà a cubetti 18 pezzi di circa 25/30 g ciascuno, tamponare ciascuna fetta con la carta assorbente.

Portare l'olio di semi a 210° e infarinare con la tempura i cubi di baccalà, friggere il baccalà in una padella alta quindi scolare e asciugare delicatamente.

Friggere la pelle del baccalà disidratata e mettere il coppa pasta al centro del piatto per metterci le patate.

Disporre i cubi di baccalà intorno lasciando uno spazio tra l'uno e l'altro; sopra gli spaghetti di patate adagiare la pelle di baccalà fritta. Mettere negli intermezzi tra un baccalà e l'altro con il biberon la salsa di sedano.

Mettere su ciascun baccalà due buccine candite e un pezzetto di arancio nella salsa.

Disporre una foglia di sedano sopra le patate accanto alla pelle croccante.