



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002163 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Mag 2018 alle ore 12:35

da **VITTORIO LECCE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Baccalà impanato e fritto alla curcuma su crema di fave e pomodorino giallo confit.

Piatto semplice e sfizioso, con delle piccoli varianti rispetto alle nostri tradizioni. Il baccalà impanato in pastella alla curcuma e pane panko, crema di fave fresche profumate all'aglio e al limone, e pomodorino giallo fresco preparato secondo il metodo confit.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

Per il baccalà :

350/400 g di filetto baccalà fresco

sale q.b.

pepe q.b.

Per la pastella:

n.3 cucchiari di Farina 00

n.3 cucchiari di Maizena

180/200 ml (circa) acqua frizzante freddissima

1/2 cucchiaino di curcuma in polvere

sale q.b.

pepe q.b.

Per la crema di fave:

fave fresche 400 g (circa)

olio di oliva 30 g

aglio q.b.

n.1 spicchio di limone

sale q.b.

pepe q.b.

ghiaccio n. 2 cubetti

acqua q.b.

Per i pomodorini confit:

40 g di pomodorini gialli freschi

5 g zucchero di canna

10 ml olio di oliva

buccia di mezzo limone grattugiata

sale q.b.

pepe q.b.

timo q.b.

aglio q.b.

origano secco q.b.

Per la frittura:

1 lt circa di olio di semi

300 g di pane panko.

Prodotti utilizzati

Baccalà fresco, sale, pepe, farina 00, maizena, acqua frizzante, curcuma in polvere, fave fresche, olio di oliva, aglio, limone, pomodorini gialli freschi, zucchero di canna, timo, origano secco, olio di semi, pane panko, fiori eduli per decorazione.

Preparazione

Per prima cosa prepariamo i pomodorini confit: laviamo sotto acqua corrente i pomodorini e gli asciughiamo con l'aiuto della carta da cucina, li tagliamo a metà e li adagiamo con la parte tagliata verso l'alto su di una teglia ricoperta da carta da forno, saliamo, pepiamo ed infine aggiungiamo la buccia di mezzo limone grattugiata, il timo, l'aglio, l'origano secco, l'olio di oliva e infine lo zucchero di canna. Portiamo a cottura in forno a 150° per 1 ora e 45 minuti circa. Nel frattempo sbollentiamo le fave in acqua salata per 6/8 minuti, scoliamole e raffreddiamole in un contenitore con acqua fredda e ghiaccio. Una volta fredde, andiamo a togliere la pellicina da ogni singola fava e andiamo a frullarle, con l'aiuto di un minipimer, con l'olio di oliva, il succo di uno spicchio di limone, un po' di aglio, un pizzico di sale, un pizzico di pepe, i cubetti di ghiaccio e circa un mezzo bicchiere di acqua. Frulliamo il tutto fino ad ottenere una crema.

Prepariamo la pastella: uniamo le due farine, sale, pepe, la curcuma e poco per volta (con l'aiuto di una frusta da cucina) l'acqua frizzante, mescoliamo fino ad ottenere un composto con fluidità ottimale. In un pentolino mettiamo l'olio di semi e lo portiamo ad una temperatura di circa 180°, prendiamo il baccalà tagliato a tocchi di circa 40 g, lo impaniamo passandolo prima nella pastella, poi nel pane panko lasciandolo in quest'ultimo per un paio di minuti ed infine lo immergiamo nell'olio bollente e lo facciamo cuocere fino ad ottenere un colore dorato. Una volta pronto lo adagiamo su un foglio di carta assorbente in modo tale da eliminare l'olio in eccesso, nel frattempo prendiamo un piatto bianco piano e con l'aiuto di un cucchiaio mettiamo la crema di fave, ci adagiamo il baccalà, ed infine il pomodoro confit. Decoriamo il piatto con un po' di polvere di curcuma e dei fiori eduli.

Vino consigliato

Vino Bianco Biancolella