



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002145 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 10 Mag 2018 alle ore 11:16**

**da GEORGE DEMYAN**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Baccalà in crosta di mandorle

Baccalà di Somma in crosta di mandorle su gazpacho di datterini gialli di Battipaglia e cialda di quinoa.

Tempo di preparazione: 15 minuti

### Ingredienti per 4 persone

1 kg baccalà di Somma  
450 g datterini gialli di Battipaglia  
5 g basilico  
n.1 cipolla  
n.1 peperone giallo piccolo  
n.1 cetriolo  
50 g quinoa  
100 g scaglie di mandorle  
n.1 uovo  
olio evo q.b.  
sale e pepe q.b.

### Prodotti utilizzati

Baccalà di Somma Vesuviana; datterini gialli di Battipaglia; quinoa

### Strumenti di cottura

Fornelli, forno, padella, frullatore a immersione, pennarello.

### Preparazione

Per il baccalà: lavare bene e asciugare il pesce. Tagliare il baccalà a quattro pezzi da 250 g ciascuno. In una padella antiaderente scaldare dell'olio e scottare il baccalà da tutti i lati anche la parte dalla pelle finché risulta croccante. Dopodiché si sposta il baccalà in una placchetta. Prendiamo l'uovo sbattuto e con l'aiuto di un pennello glassare la superficie del baccalà. A questo punto prendiamo le scaglie di mandorle e le distribuiamo sul baccalà poi lo mettiamo in forno preriscaldato a 180° per 10 minuti.

Per il gazpacho: in una bacinella mettiamo tutto insieme (datterini gialli, cipolla, peperone giallo, cetriolo, basilico, sale, pepe e olio) girare il tutto e lasciare insaporire per un'ora, dopodiché con l'aiuto del frullatore a immersione mixare il tutto per fare diventare il tutto una crema.

Per la cialda di quinoa: fare cuocere in 300 ml di acqua per 45 minuti poi stendere su placchetta da forno e fare ricuocere a 100° per altri 45 minuti. Impiattamento: in un piatto fondo mettiamo il baccalà. Il gazpacho lo mettiamo in una lattiera piccola di ceramica. Si porta il baccalà nel piatto fondo con la cialda di quinoa a tavola e al momento il cameriere versa il gazpacho al cliente sul baccalà.

### Vino consigliato

Bicchiere di Greco di Tufo Cantina Monte Sole