



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002180 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 24 Mag 2018 alle ore 10:56

da VINCENZO DE FALCO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Baccalà in olio di cottura e gelato al datterino giallo.

Baccalà cotto in olio di cottura con timo limonato, gelato al datterino giallo in cestino di pane, cappero fritto, pelle croccante e polvere di olive nere di Gaeta.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

100 g di baccalà
50 g di gelato al datterino giallo
4 g di polvere di olive nere
capperi di Salina
olio q.b.

Prodotti utilizzati

Cuore di baccalà, capperi di Salina, olive di Gaeta, datterino giallo.

Strumenti di cottura

Olio cottura

Preparazione

Porzionare il baccalà e metterlo in olio ad una temperatura di 80° per 10 min. Preparate una pastorizzata di polpa di datterini gialli ,appena raffreddata metterla in mantecazione per circa 15 minuti.