



Ricetta N. RE003321 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Lug 2020 alle ore 12:35

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Baccalà norvegese avvolto in pasta fritta su crema di scarola riccia

Un piatto realizzato dallo chef Aniello Coppola, del Bosco De' Medici Winery, per il volume 2020 del Team Costa del Cilento

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

Pasta all'uovo:

100 g Farina 00

100 g Semola

2 Tuorli d'uovo

Ripieno:

400 g Baccalà

200 g Patate lesse

100 g Latte

2 Scarole ricce

1 Pomodoro ramato

50 g Olive nere

30 g Capperi

1 Yogurt magro

Q.b. Sale

Q.b. Pepe

Q.b. Olio EVO

Q.b. Zucchero

1 Cipolla

Strumenti di cottura

planetaria, padella

Preparazione

Per la pasta all'uovo: unire la farina 00, la semola e i tuorli, con poca acqua all'occorrenza e impastare.

Per il mantecato di baccalà: soffriggere la cipolla con il baccalà; aggiungere le patate lesse e il latte, aggiustare di sale e pepe. Creare un composto omogeneo e passarlo in planetaria.

Sbollentare le scarole, raffreddarle in acqua e ghiaccio; frullare per ottenere un crema liscia, aggiustare di sale e pepe.

Fare il pomodoro a concassè; essiccare le olive nel forno; caramellare i capperi. Formare un cannolo con la pasta, friggerlo e riempirlo con il mantecato di baccalà.

Per l'impattamento: porre la crema di scarole a disco; mettere sopra il cannolo con il ripieno. Pomodoro, olive e capperi posizionati a piacere. Completare con qualche goccia di yogurt.