



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002176 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Mag 2018 alle ore 10:05

da CARMINE ACUNZO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Baccalà "Terra-nova"

Cuore di baccalà profumato all'anice su terra di patata viola e composta di datterini gialli di Battipaglia

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per la crema di baccalà:

40 g. Baccalà
60 ml latte
1/2 patata bianca
6 g scalogno
3 g aglio

Per la composta:

50 g datterini gialli
7 g zucchero semolato
10 ml acqua

Per il Baccalà:

150 g baccalà
10 g salvia
10 g rosmarino
10 g timo
30 ml anice
n. 1 spicchio di aglio in camicia
olio EVO
acqua q.b.

Per datterini gialli confit:

40 g datterini gialli
Una spolverata zucchero a velo

Per l'impiattamento:

n.1 patata viola lessata pelata e schiacciata
n.1 datterino giallo confit
15 g granella pistacchio

Prodotti utilizzati

Baccalà, datterini gialli di Battipaglia, patata viola, anice.

Strumenti di cottura

Cassuola, forno, padella.

Preparazione

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Per la cottura del baccalà: inn una padella mettere olio, aglio, timo, rosmarino e salvia. Quando l'olio è caldo adagiare il cuore di baccalà e procedere con la cottura sfumando con l'anice (al bisogno aggiungere dell'acqua). Completare la cottura coprendolo con il coperchio per 3-4 minuti.

Per l'impiattamento: spennellare il piatto con la crema di baccalà, adagiare al centro di esso la terra di patata viola e il cuore di baccalà. Completare con la composta di datterini gialli granella di pistacchi e datterino giallo confit.

Vino consigliato

Spumante Brut di Greco "Montesole"