



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001900

Registrata in data 27 Dic 2017 alle ore 09:50

da **PIETRO PARISI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Baccalà a vapore su centrifuga di insalata di rinforzo

Baccalà cotto a vapore su centrifuga di insalata di rinforzo composta da papacella, alici, cavolfiore, giardiniera, olive, centrifugata e montata con olio extra vergine.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

800 g baccalà
n. 3 papacelle ricce napoletane
n. 1 cavolfiore
n. 1 scarola riccia
n. 3 acciughe
100 g giardiniera
100 g olio evo

Prodotti utilizzati

Baccalà islandese

Strumenti di cottura

Vaporiera, padella, centrifuga.

Preparazione

Tagliare il baccalà a pezzettoni e adagiarlo in una vaporiera oppure su uno scolapasta forato e far bollire una pentola con acqua ed appoggiarvi sopra lo scolapasta ben chiuso da un coperchio in modo che il vapore non si disperda. Intanto pulire le papacelle tagliarle a listarelle e farle cuocere in padella con olio quando sono ben rosolate passarle in centrifuga insieme al cavolfiore bollito, alla scarola riccia, alle olive e alla giardiniera, far centrifugare e dopo montare con la frusta con olio extra vergine. Adagiare la salsa a specchio sul fondo del piatto e posizionare al centro il baccalà cotto a vapore e guarnire con cavolfiore, scarola riccia e alici.

Vino consigliato

Caprettone bianco