



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002165 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Mag 2018 alle ore 13:13

da LORENZO LENTINO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Baccariello

Migliacciello di baccalà alla veneziana e patata dolce con cuore di pomodorino giallo e vellutata di patata viola ,olive e capperi essiccati!

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 2 persone

Per il ripieno:

n. 1 uovo e mezzo

10 g di parmigiano grattugiato

10 g di pecorino

20 g semolino

10 g burro

90 ml latte

65 g baccalà

10 g patata dolce

25 ml olio extravergine

25 ml polpa di datterino giallo

sale, pepe e prezzemolo q.b.

Per la vellutata:

40 g patate viola

5 g olive

5 g di capperi

sale q.b.

Preparazione

Munirsi di pomodorini gialli freschi, cuocerli in padella con aglio, olio e sale. Cuocere per 10 minuti e infine frullarli e passarli e congelare in stampini da 25 grammi. Dopodiché essicchiamo olive e capperi a forno per 30 minuti a 180°, iniziamo a sfilettare il baccalà e bollire con acqua fino a coprirlo completamente, versando sale, pepe e latte e in una seconda pentola bolliamo anche la patata dolce.

Nel frattempo iniziamo a preparare l' impasto del migliacciello mettendo il latte in una pentola antiaderente con aggiunta di burro e appena inizia a scaldarsi versare il semolino e mischiamo con una frusta energicamente finché il composto inizia a staccarsi dalla pentola. Facciamo freddare, dopodiché montiamo le uova con grattugiato e pecorino e lo aggiungiamo nel composto precedente. Scoliamo il baccalà e appena freddato mescoliamolo energicamente con olio d'oliva. A questo punto aggiungiamo la patata dolce precedentemente bollita e mischiamo il tutto nel composto del semolino e iniziamo poi a imburrare e infarinare degli stampini per versare in un quarto il nostro preparato, poi il cuore di pomodoro precedentemente congelato e finiamo di aggiungergli il preparato fino al bordo dello stampino.

Mettere in forno a bagno maria per 180° per 45 minuti. Iniziamo poi a preparare la nostra vellutata facendo bollire le patate viola e non appena cotte e private di buccia frulliamole con olio, acqua, olive e capperi prima essiccati, passiamola a chenoux e facciamo uno specchio in un piatto fondo. Sforbiamo i migliaccielli e delicatamente li stacciamo con il fondo di una posata nei bordi e lo poggiamo delicatamente sullo specchio di patata viola prima impiattato e infine sbizzarrirci con decorazioni a vostro gusto!