



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000050

Registrata in data 19 Gen 2016 alle ore 11:00

da PATRICK RICCI

Black cod

Un abbinamento stravagante, mi piace provocare con gusti che apparentemente paiono stridere, sorprendere e stupire; è la mia indole.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

baccalà mantecato
black cod
granella di pistacchio
scaglie di cioccolato nero 100%
olio di pistacchio
olio e.v.o.

Preparazione

Cuocere la focaccia in forno e una volta sfornata tagliarla in 8 spicchi uguali; cospargere ogni fetta con un pò di olio e.v.o.. Condire ogni spicchio nel seguente modo: cospargere del baccalà mantecato poi disporre sopra dei pezzi di Black cod appena scottati per lato (sia sotto che sopra) infine cospargere di granella di pistacchio e scaglie di cioccolato; prima di servire aggiungere un figlio di olio di pistacchio

Vino consigliato

Etna bianco