



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002161 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 21 Mag 2018 alle ore 10:49**

**da EMILIO CATTOLICO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## **Bocconcini di baccalà con pistacchi di Bronte e pomodori datterini gialli**

Tocchetti di baccalà impanati con granella di pistacchi di bronte adagiati su vellutata di pomodorini gialli decorati con pomodori confit e menta.

Tempo di preparazione: 25 minuti

### **Ingredienti per 2 persone**

Per la vellutata:

125 g pomodori gialli  
50 ml brodo vegetale  
15 g cipolla ramata  
olio evo q.b.  
sale q.b.  
timo

Per la pastella:

200 ml acqua gasata  
100 g farina 00  
n.1 tuorlo d'uovo

Per il baccalà:

100 g baccalà  
50 g pistacchi di Bronte  
100 g farina 00  
250 ml olio semi girasole

Per i pomodori confit:

50 g pomodorini gialli  
n.1 cucchiaino zucchero di canna  
olio q.b.  
sale q.b.  
pepe q.b.

### **Prodotti utilizzati**

Pomodori datterini gialli, baccalà, pistacchi di Bronte.

### **Strumenti di cottura**

Padella, forno, mixer da cucina.

### **Preparazione**

Per la vellutata: procedere lavando 125 g di pomodori e tagliare a metà, in una padella aggiungere un filo d'olio, la cipolla tritata, i pomodorini e il sale q.b., fare appassire e coprire con 50 ml di brodo vegetale, cuocer per circa 10 minuti, trasferire il composto nel mixer e frullare fino a che il composto non risulti cremoso.

Preparare la pastella in un contenitore di metallo, versare 200 ml di acqua gasata gelata, setacciare 100 g di farina e mescolare. Rivestire la teglia con carta da forno, adagiare 50 g di pomodorini gialli interi, insaporirli con olio, sale e pepe, e spolverarli con lo zucchero di canna.

Cuocerli in forno ventilato 160° per 10 minuti circa.

Tritare 50 g di pistacchi finemente, scaldare l'olio di semi in una padella e portare a temperatura di 180°, lavare il baccalà, privarlo della pelle e tagliarlo a tocchetti quadrati di circa 30 g ciascuno, infarinarli, immergerli nella pastella e ricoprirli con la granella di pistacchi, friggerli dorando bene ogni lato. Quando il baccalà risulterà ben croccante toglierlo dall'olio e riporlo su carta assorbente da cucina per eliminare l'olio in eccesso. Adagiare la vellutata sul fondo del piatto. Disporre i bocconcini di baccalà alternandoli ai pomodorini confit, infine decorare con foglioline di menta.

### **Vino consigliato**

Vino Gagnano penisola DOC "Poggio delle baccanti" rosso rubino, vivace al gusto, profumo di frutti rossi.