



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