



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002175 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Mag 2018 alle ore 15:23

da **DANILO BENNATO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Bocconcini di baccalà in crosta di noci, pistacchi e mandorle con salsa ketchup di datterini gialli

Se volete servire un antipasto sfizioso e da leccarsi i baffi, il Baccalà in crosta di noci, mandorle e pistacchi è proprio il piatto che fa al caso vostro. Il baccalà è un pesce che si presta davvero a molteplici preparazioni in cucina: ideale per la realizzazione di antipasti, primi e secondi piatti appetitosi, è sempre molto apprezzato sulle nostre tavole. In questa sfiziosa ricetta il filetto viene passato in una pastella di latte, farina e uova, che conferisce una nota piacevole particolarmente dolce e successivamente viene ricoperto da una deliziosa panatura croccante a base di noci, mandorle e pistacchi tritati.

La cottura in friggitrice farà in modo che il baccalà rimanga morbido all'interno e croccante all'esterno, accompagnato da salsa ketchup di datterino giallo che avvicina il piatto ai consumatori di tutte le età.

Un antipasto da proporre assolutamente per deliziare i vostri commensali!

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

Filetto di Baccalà 240 g

Per la pastella:

Latte 200 ml

Farina 150 g

n. 2 uova fredde

Sale q.b.

Per l'impanatura

Mandorle pelate 50 g

Pistacchi 50 g

Noci 50 g

Olio di semi di girasole q.b. per la cottura

Prodotti utilizzati

Filetto di Baccalà Nordico, Pistacchi di Bronte, Mandorle di Sicilia, ketchup di datterino giallo

Strumenti di cottura

Friggitrice

Preparazione

Tagliare il filetto di baccalà in 6 piccoli bocconcini.

Per la pastella: versare in una ciotola il latte, le uova e il sale, con l'aiuto di una frusta cominciare a mescolare gli ingredienti incorporando la farina precedentemente setacciata fino ad ottenere una pastella cremosa ed omogenea.

Per l'impanatura: tostare separatamente in forno le noci, i pistacchi e le mandorle a 140° per 20 minuti. Una volta tostati e raffreddati tritare e disporre separatamente. Immergere i bocconcini di baccalà uno per volta nella pastella e di seguito impanarlo nella granella facendo attenzione di pastellare e impanare in modo omogeneo. Friggere ad una temperatura di 170° per 2 minuti.

Vino consigliato

Greco di tufo Montesole