



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002188 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 25 Mag 2018 alle ore 09:36

da TIZIANO TERRACCIANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Carpaccio di baccalà alla puttanesca scombinata

Carpaccio di baccalà con granita al pomodoro e grissini artigianali alle olive nere di Sant'Agata De' Goti e capperi freschi.

Tempo di preparazione: 240 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di mussillo di baccalà ammollato
Olio extra vergine di oliva Irpinia Colline dell'Ufita Dop q.b. Oleificio FAM
Timo limoncino fresco q.b.
Menta fresca q.b.

Per la granita al pomodoro:

250 g di passata di pomodori biologici La Fiammante
250 ml di succo di limone
50 g di zucchero
un pizzico di peperoncino in polvere.

Per i grissini:

250 g di farina tipo 00
50 g di farina di semola rimacinata
4 g di lievito di birra fresco
50 ml di Olio extra vergine di oliva Irpinia Colline dell'Ufita Dop Oleificio FAM
150 ml di acqua
5 g di sale
100 g di olive nere di Sant'Agata de' Goti
15 g di capperi freschi o sotto sale.

Prodotti utilizzati

Passata di Pomodoro Biologica "La Fiammante"; Olio extra vergine di oliva Irpinia Colline dell'Ufita Dop "Oleificio FAM"; baccalà selezionato dal Gruppo Esposito di Acerra; olive raccolte a Sant'Agata de' Goti e messe artigianalmente in salamoia; capperi freschi della mia piantina.

Preparazione

Per la granita: in un pentolino mettere la passata di pomodoro con lo zucchero e quando comincerà a bollire spegnere il fuoco, far raffreddare, mischiare con il succo di limone e riporre nel congelatore.

Per i grissini: in una ciotola impastare le farine con l'olio, l'acqua, il sale ed il lievito. Far lievitare per circa 2 ore, quindi mettere i capperi e le olive prima snocciolate e poi tagliate a pezzetti. Impastare finché i componenti saranno ben inglobati. Su della carta forno stendere 1/3 del composto alla volta con un matterello, tagliare delle strisciole di circa 1 cm di larghezza e circa 25 cm di lunghezza e riporli in una teglia foderata con della carta forno. Dopo aver cosperso la superficie con del sale infornare a 180° per circa 20 minuti.

Tagliare il mussillo di baccalà in sfoglie sottili, adagiarle nel piatto e mettere un filo d'olio. Disporre i grissini a piacimento. Con lo scavino per melone fare delle palline di granita e disporle a piacimento. Aromatizzare e decorare con il timo limoncino e con la menta.

Vino consigliato

Greco di Tufo Spumante