



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002159 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 21 Mag 2018 alle ore 10:34**

**da NICOLA DI TERLIZZI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Carpaccio di baccalà in vacanza

Tenero carpaccio di baccalà con note delicate del pomodorino giallo, il mango fresco, la cipolla caramellata di Tropea e mirtilli glassati.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 2 persone

n.10 fettine di baccalà ammollato  
n. 20 pomodorini gialli  
n.5 fettine di mango fresco  
1/2 cipolla di Tropea  
n.16 mirtilli  
pelle del baccalà q.b.  
n. 1 zucchina

### Prodotti utilizzati

Baccalà ammollato, datterino giallo di Battipaglia ( Così com'è)

### Strumenti di cottura

Fornelli

### Preparazione

Prendete una bafra di baccalà già precedentemente ammollato e ricavate 10 fettine sottilissime, conditele leggermente con succo di limone.

Recuperate la pelle, immergetela nel succo di limone, sgocciolatela bene e asciugatela, infarinatela leggermente e friggetela fino a dorarla per bene.

Preparate i pomodorini gialli, saltateli in padella con olio di oliva e uno spicchetto d'aglio, create una salsina liscia e omogenea, ponetela sul piatto e adagiate il carpaccio di baccalà, decorate con fettine di mango, cipolla di Tropea e mirtilli, dopo averli leggermente caramellati con vino bianco e zucchero di canna. Ricavate 5 rotolini di carpaccio di zucchine e condite con sale e pepe.

### Vino consigliato

Prestige Blanc ( Masseria Frattasi )