



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000035

Registrata in data 22 Nov 2015 alle ore 13:27

da GIUSEPPE DADDIO

Tortino di baccalà e patate con foglie di spinaci in tempura e salsa di ceci all'olio

La ricetta è tipica del periodo Natalizio, dove il baccalà rappresenta una preparazione culinaria di tutte le regioni Italiane. Un modo diverso, per elaborare un piatto di tradizione, gusto e territorio.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 6 persone

Tortino di baccalà e patate con foglie di spinaci in tempura e salsa di ceci all'olio

Ingredienti per 6 persone:

(per il tortino di baccalà e patate)

Baccalà dissalato 650 gr.

Patate 400 gr.

Pane aromatizzato 50 gr.

(per la cottura del baccalà)

Acqua 2 lt.

Vino bianco 250 gr.

Mirepoix di verdure 200 gr.

Gambi di prezzemolo q.b.

(per la tempura)

farina 00 gr. 200

amido di riso gr. 60

acqua minerale effervescente gr. 210

ghiaccio gr. 60

(per gli spinaci)

Spinaci freschi in foglie 200 gr.

Tempura q.b.

Olio di semi di arachide 500 gr. per friggere

(per i ceci)

Ceci secchi 180 gr.

Mazzetto aromatico q.b.

Brodo vegetale q.b.

Sale e pepe q.b.

Olio extra vergine 50 gr.

Lardo 20 gr.

(per l'assemblaggio del piatto)

Tortini di baccalà N°. 6

Salsa di ceci all'olio gr. 120

Foglie di spinaci in tempura n°. 18

Olio extra vergine d'oliva q.b.

Timo fresco N°. 6 rametti

Preparazione

Procedimento:

per il baccalà, lasciar correre sotto l'acqua il baccalà per alcune ore, eliminare la pelle e le spine centrali. Pelare ed affettare le patate. Sbianchire le patate in acqua e raffreddarle.

In una pentola bollire l'acqua, il vino bianco, la mirepoix di verdure, i gambi di prezzemolo.

Cuocere il baccalà per circa 10 minuti.

Sfogliare il baccalà e tenerlo da parte.

Unire in una ciotola concava la farina, l'amido, l'acqua ed il ghiaccio. Lavorare non troppo a lungo il tutto con una spatola.

Tenere da parte la tempura sul ghiaccio.

Mondare e lavare le foglie di spinaci, immergerli in tempura a friggerli in olio bollente. Asciugare su carta assorbente e tenere da parte.

mettere a bagno i ceci almeno per 12 ore prima di cuocerli. In una pentola con dell'acqua scottare i ceci per 30 minuti.

Scolarli e continuare la cottura con il mazzetto aromatico, lardo e brodo vegetale. Cuocere fino a cottura completa.

Aggiustare di sale e pepe. Frullare il tutto emulsionando con l'olio extra vergine.

in un anello diametro 7 cm. Assemblare il tortino di baccalà e patate disponendo a raggiera le patate, sopra il pane verde aromatico, il baccalà ed infine un multino strato di patate.

Scottare le patate in una padella antiaderente ambo i lati. Servire il piatto con il tortino di baccalà, le foglie di spinaci i tempura, la salsa di ceci ed il timo. Irrorare il piatto con un filo d'olio.

Vino consigliato

Pallagrello nero