



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002069 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Apr 2018 alle ore 12:43

da ALESSIO CUTINO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Cookie di baccalà

Riprendendo l'aspetto estetico di un famosissimo gelato, ho sempre desiderato riproporlo elaborando in questo piatto sapori contrastanti ma innovativi!

Tempo di preparazione: 100 minuti

Ingredienti per 4 persone

500 g di baccalà Islanda
buccia di 1 limone
zenzero q.b.
latte q.b.
olio evo q.b.
gocce di cioccolato fondente q.b.
500 g di frolla salata:
500 g di farina
250 g di burro salato
n.2 uova

Prodotti utilizzati

Baccalà Islanda, farina di semola, burro salato, uova, latte, buccia di limone, zenzero, latte di cottura, gocce di cioccolato fondente, olio evo.

Strumenti di cottura

Pentola, forno, mixer.

Preparazione

Preparare il baccalà: dissalarlo e poi metterlo a cuocere in una pentola con buccia di limone per 1h, filtrare e passarlo al mixer con un filo d'olio. Preparare i biscotti di pasta frolla impastando 500 g di farina, 250 g di burro salato e 2 uova, lasciar riposare per 1 h in frigo poi fare le forme e mettere in forno a 200° per 10 minuti. Inserire il baccalà tra due biscotti ed aggiungere le gocce di cioccolato nel baccalà e all'esterno. Riporre nel sifone il latte di baccalà creando una crema da mettere sul fondo del piatto, aggiungervi il biscotto e il gioco è fatto!

Vino consigliato

Ischia Forastera Doc

La ricetta ha partecipato a:

Concorso a casa mia !