



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001009

Registrata in data 07 Feb 2017 alle ore 10:40

da FRANCESCO ZAGAROLA

Crocchette di grano Chirico e baccalà in crosta di pane alle erbe

Portata a base di baccalà e grano Chirico. Un ideale antipasto di mare consono ad ogni stagione ed adatto per accompagnare grandi eventi banqueting oppure semplici e divertenti Aperidinner. Il grano Chirico al suo interno grazie alla sua funzione aggregante si lega in maniera naturale al prodotto ittico donando freschezza e leggerezza.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 6 persone

Baccalà 300 g

Grano Cotto Chirico 150 g

Pane in cassetta 300 g

Parmigiano 100 g

Erbe aromatiche (erba cipollina, timo, salvia, origano, prezzemolo riccio, basilico)q.b.

Olio E.v.o. q.b.

Aglione q.b.

Sape e pepe q.b.

Preparazione

Prendere il baccalà già dissalato, spinarlo, privarlo della pelle e tagliarlo.

Mantecarlo con sale, olio, pepe ed un pò di parmigiano; aggiungere il grano al composto ben compatto ed omogeneo e formare delle crocchette di diametro di circa 4 cm. Intanto tritare al Cutter (oppure Bimby) il pane in cassetta col misto di erbe aromatiche per ottenere il pane alle erbe, nel quale panare le nostre crocchette. Terminare il tutto in forno a 75° per 6-7 minuti fino al raggiungimento della doratura ottimale.

Vino consigliato

Vino bianco fermo: Vernaccia di Sangimignano