



Ricetta N. RE001388

Registrata in data 30 Mag 2017 alle ore 16:19

da **MARIA ANNA AIUTO**

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Da Nord a Sud

Da Nord a Sud è la ricetta che Maria Anna Aiuto, chef presso il Ristorante Cantina Belvedere, Castellabate, presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti, progetto ideato da LSDM e Così Com'è in collaborazione con Luciano Pignataro WineBlog.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 2 persone

200 g di Baccalà Morros
n. barattolo di Datterino Giallo in succo Così com'è
1 g di Fitoplancton marino
10 g di Dolcimetà di Datterino Rosso Così com'è
Scalogno q.b.
Olio EVO q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.

Per decorare

Qualche goccia di Datterino Rosso in succo Così Com'è
10 g Alga marina
Qualche goccia di olio di nocciola

Prodotti utilizzati

Baccalà Morros
Datterino Giallo in succo Così com'è
Dolcimetà di Datterino Rosso Così com'è
Datterino Rosso in succo Così Com'è

Strumenti di cottura

Casseruola, mixer, macchina per sottovuoto, buste cottura sottovuoto, roner, colino cinese.

Preparazione

Per la preparazione del sugo iniziare a soffriggere lo scalogno in olio EVO, appena imbrunito versare il pomodoro giallo, aggiustare di sale e pepe e far cuocere dolcemente per 15 minuti. Non appena il sugo sarà cotto passare in mixer dopodiché setacciare il tutto con uno chinois.

Nel frattempo emulsionare il fitoplancton marino con un po' di olio. In una busta per la cottura sottovuoto adagiare dolcemente il trancio di baccalà, l'emulsione di plancton e qualche dolce metà. Mettere sottovuoto e cuocere a bassa temperatura a 60° C per 7 minuti.

Iniziare ad impiattare con la vellutata di pomodoro giallo al centro del piatto poi adagiarvi sopra i filetti di baccalà e condarli con qualche goccia di olio di nocciola, infine guarnire la sommità con l'alga fritta. Posizionare tutto intorno, sui bordi del piatto, l'emulsione di plancton alternata al pomodoro rosso.

Vino consigliato

Rosè IGP Vetere cantina S.Salvatore