



**Ricetta N. RE003434 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 14 Dic 2020 alle ore 08:38**

**da I BORBONI IESSI FERRARA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Ferdinando di Borbone

Bianca con provola di Agerola, in uscita sfoglie di baccalà cotto a bassa temperatura, maionese di papacella napoletana, polvere di olive e chiappariell, spuma di patate, olio extravergine di oliva verbio del frantoio sole di Cajani BIO

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 1 persone

60 g Baccalà dissalato e pulito

80 g Provola affumicata di Agerola

10 Olive nere disidratate

25 g Papacella (Vincenzo Egizio)

15 g Peperone crusco

Secco e croccante

### Strumenti di cottura

Pentola per bollire l'acqua, frullatore, macchina per sottovuoto

### Preparazione

Prendere 20 olive nere tritarle con il frullatore passarle 30 minuti in forno a 90° stese su carta forno. Prendere il baccalà metterlo sottovuoto con 2 buccette di limone, portare l'acqua a bollore, spegnere il fuoco ed immergere il baccalà sottovuoto per 25 minuti coperto a pentola chiusa, prendere le papacella in agrodolce inserirle nel frullatore emulsionarle aggiungendo a filo il loro olio e conservare in frigo, nel frattempo tagliare la provola di Agerola molto fine, stendere il disco di pasta farcirlo con la provola e portarlo al forno per circa 90 secondi. All'uscita guarnire la pizza con il baccalà a sfoglie la maionese di papacella la polvere di olive ed il peperone crusco croccante,

### Vino consigliato

Bollicine