



Ricetta N. RE001273

Registrata in data 02 Mag 2017 alle ore 11:09

da EUGENIO CALOIERO

## Filosofia Mediterranea

Una ricetta che esprime la mia "Filosofia Mediterranea".

Tempo di preparazione: 45 minuti

### Ingredienti per 4 persone

100 g basilico  
500 g filetto baccalà  
300 g olio evo  
30 g pane raffermo  
10 g sedano  
200 g cipolla  
15 g carota  
n. 1 pz (25 g) friariello  
n. 4 pz (30 g) aglio  
330 ml pomodoro pelato  
100 g spinaci  
1 g plancton  
n. 3 pz (30 g) broccolo  
0,2 colatura di alici  
sale q.b.

### Preparazione

Per l'olio al basilico

Per ogni 300 grammi di olio evo si mettono 100 grammi di basilico, si mettono in buste del sottovuoto e si cuociono nel roner a 60° per 3 ore, si filtra e si lascia raffreddare.

Per il baccalà: si inizia prendendo un filetto di baccalà, lo si taglia a 15 g, si spella e se ci sono lisce si fa massima attenzione a toglierle. Al momento del servizio si cuoce a 60° nella negresca con il nostro olio al basilico.

Per il pomodoro fermentato: si fa soffriggere aglio, olio ed un friariello (peperone verde), man mano si aggiunge la salsa di soia e per finire dei pomodori pelati ed una goccia di colatura di alici. Una volta portato tutto in ebollizione si mette a fermentare in un sacchetto per 3 giorni con un cubo di pane raffermo all' interno.

Per la nostra salsa verde: carote, cipolle e cavolo si torniscono, si lessano in abbondante acqua e sale e si lasciano tiepide. Dressaggio: si fanno degli schizzi con le due salse al centro del piatto e si posiziona il cubo di pane, sopra il cubo il baccalà confit, sulla salsa verde le verdure tornite in modo disordinato.

### Vino consigliato

"Besidiae" un vino bianco di Serracavallo, della provincia di Cosenza.