



Ricetta N. RE000259

Registrata in data 25 Feb 2016 alle ore 10:00

da LA LANTERNA RISTORANTE

Fresella con stoccafisso e ortaggi

La fresella è un ottimo piatto completo e quella che proponiamo noi non ha nulla a che vedere con la soluzione d'emergenza a tanti pranzi o cene d'estate. Innanzitutto la fresella: fatta da pane cafone con lievito madre.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

350 g di stoccafisso
4 freselle di pane cafone di grandezza media
2 carote
2 zucchine
1 peperone
1 gambo di sedano
100 g di olive bianche
100 g di lupini
4 alici di Cetara
4 cucunci di Salina
Sale, olio e aceto Q.B

Preparazione

Gli ortaggi si devono preparare il giorno prima, lavarli e tagliarli a cubetti insieme al sedano, tritare l'aglio finemente ed aggiungerlo agli ortaggi insieme all'olio, sale e aceto, lupini ed olive.

Lasciar riposare 24 ore in frigorifero per favorire la marinatura.

Lessare lo stocco e raffreddarlo, disporlo sulla fresella, sovrapporvi la dadolata di ortaggi e decorare con una alice di Cetara ed un cucuncio di Salina.

Servire irrorando la fresella con un filo di olio evo.