



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000142

Registrata in data 29 Dic 2015 alle ore 09:14

da DOMENICO VICINANZA

Gnocco di baccalà mantecato, su crema di cicerchie e polvere di peperone crusco

Gnocco di baccalà mantecato, su crema di cicerchie e polvere di peperone crusco

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti per 4 persone :

300g filetto di baccalà?

200g di cicerchie

50g di nocciole tostate tritate

80g olio di semi

125g panna fresca

500g latte

Olio evo

20g di peperone crusco

aglio, sale, pepe e rosmarino

Preparazione

Bollire le cicerchie precedentemente tenute a bagno per 24 h; Una volta cotte , insaporirle in un fondo preparato a parte con olio evo, peperoncino, aglio e rosmarino. Passarle al mixer fino ad ottenere una crema omogenea; ripulire il baccalà della pelle ed eventuali lisce e riporre in una casseruola con latte, al bollore tirarlo fuori e passarlo al mixer aggiungendo l'olio di semi e la panna. Il composto sarà pronto quando risulterà omogeneo e spumoso. Con l'aiuto di 2 cucchiari preparare delle quenelle e rotolarle nella granella di nocciole e posizionare in una teglia con carta forno e cuocere per 3? a 180° in forno precedentemente riscaldato.

Per un migliore risultato estetico utilizzare piatto fondo, versare la crema di cicerchie, posizionare la quenelle di baccalà immersa per metà, aggiungere un filo di olio evo e una spolverata di peperone crusco

Vino consigliato

KARAGNANJ - VERMENTINO DI GALLURA - TONDINI