



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003523 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Gen 2022 alle ore 10:11

da CIRO SALATIELLO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Insalata di rinforzo baccalà e astice come una cheesecake

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 0 persone

Biscotto di tarallo:

50 g Tarallo sugna e pepe

10 g Burro sciolto

Baccalà :

250 g Baccalà

1 Finocchio

5 g Pepe in grani

Q.b. Sale

1 Limone

La scorza

Q.b. Latte fresco intero

Astice:

1 Astice

Crema di cavolfiore:

1 Cavolfiore di piccole dimensioni

Q.b. Olio evo

Q.b. Latte di cocco

2 g Pepe nero

1 Patata

Condimento:

30 g Olive nere denocciolate

3 Filetti di acciughe

150 g Papaccelle agrodolci

20 g Verdure sott'aceto

20 g Scarola riccia

Preparazione

Per il biscotto di tarallo: sbriciolare il tarallo e aggiungere un cucchiaino di burro, pressarlo in una forma cilindrica e metterlo in frigorifero per almeno 2 ore per farlo rapprendere.

Per il baccalà: cuocere a fuoco basso il baccalà nel latte coprendolo completamente aggiungendo pepe in grani, finocchi e se necessita sale fino. Sfogliarlo e condirlo con olio, limone, pepe nero

Per l'astice: cuocere l'astice per 7 minuti in acqua bollente, sgusciarlo e farne dei medaglioni

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Per la crema di cavolfiore: prendere il cavolfiore lavato e tagliato e metterlo in una pentola con un giro d'olio evo.

Dopo qualche minuto, aggiungere il latte di cocco, sale, pepe nero e una patata sminuzzata.

A cottura giusta frullare nel bicchiere mixer fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Per il condimento: preparare le olive nere denocciolate, sminuzzare le acciughe, tagliare le papaccelle (Peperoni sott'aceto) qualche sott'aceto in verdura. Lavare e conservare qualche foglia di scarola riccia.

Montaggio: nel ring dove avete messo il biscotto fate cadere un cucchiaino di crema di cavolfiore, posizionate sopra il baccalà, qualche pezzetto di acciuga, olive nere, papaccelle, sott'aceti di verdure e scarola riccia.

Coprite con astice e decorate ancora con acciughe, olive, papaccelle, sott'aceti e crema di cavolfiore.