



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002166 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 25 Mag 2018 alle ore 11:25

da SALVATORE BAUDO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Lapilli di baccalà

L'abbiamo voluto chiamare così perché fortemente ispirati dalla maestosità del Vesuvio, che rappresentiamo attraverso la composta di datterini gialli che fanno da base al baccalà, sopra invece abbiamo sovrapposto una tartare di baccalà che abbiamo chiamato lapilli. Abbiamo simpaticamente fantasticato su questi due elementi naturali, creando una sorta di brezza vesuviana.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 1 persone

200 g baccalà dissalato
n.2 lime
n.2 cucchiaini di aceto di mele
zenzero q.b.
sale q.b.
pepe q.b.
200 g di passata di datterini gialli
peperoncino
olio evo

Prodotti utilizzati

Olio evo Colline salernitane - Così com'è datterini gialli

Preparazione

Per la tartare: preparare una battuta di baccalà, aggiungere il succo dei lime insieme a due cucchiaini di aceto di mele e grattugiare un po' di zenzero fresco, aggiustare con sale e pepe q.b.. Lasciare cuocere nella sua marinatura per circa un' ora coperta da una pellicola trasparente.

Per la composta: far cuocere in un pentolino la passata di datterini, aggiungere lo zucchero e lasciare cucinare a fuoco lento per circa 15 minuti. Non appena si è raffreddata la composta, si può procedere con la composizione finale del piatto e le sue decorazioni a fantasia dell'autore. Nel caso specifico, abbiamo utilizzato: cipolla caramellata, una rosellina di buccia di pomodoro ramato, ciuffetti di finocchietto selvatico e fettine di lime.

Vino consigliato

Trattandosi di un entrè consigliamo un buon: Prosecco "Donna Alba"