



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000391

Registrata in data 26 Mar 2016 alle ore 09:10

da FABIO OMETO

MARINATO DI BACCALA' IN CASSUOLA VELATO AL POMODORO, SALSA DOLCE ALLE OLIVE NERE DI GAETA, OLIO FUME' E ORIGANO FRESCO

Rivisitazione della tipica ricetta napoletana nel sapore, nella cottura e nella presentazione.
Baccalà in cassuola Evolution

Tempo di preparazione: 80 minuti

Ingredienti per 4 persone

g 360 baccalà dissalato
g 120 zucchero di canna
g 30 sale integrale
la buccia di 1 limone a zeste
g 30 capperi dissalati
g 50 olio extravergine
g 40 olio affumicato
origano fresco
basilico rosso

Per la velatura di pomodoro

g 200 pomodori interi dorini
g 4 gomma kappa di alga rossa
g 5 sale

Per la salsa dolce alle olive

g 100 olive nere di Gaeta
dl. 6 latte

Preparazione

Marinare il baccalà dissalato con lo zucchero, il sale e le zeste di limone per circa un' ora. Sciacquare bene il trancio di baccalà e tagliarlo a mò di tartare, condire con olio extravergine e i capperi tritati finemente. Confezionare con la tartare di baccalà delle sfere con l' aiuto di pellicola trasparente ed abbattere ad una temperatura di -20° per 24 ore.

Nappare le sfere di baccalà nei pomodori interi dorini frullati con la gomma kappa di alga rossa e portata ad una temperatura di 65°.

Dividere il latte in tre pentolini e sbollentare le olive nere denocciolate per tre volte. Frullare il tutto.

Disporre le tartare di baccalà velate al pomodoro nel piatto guarnire con torsoli di pomodorini, salsare con la salsa dolce di olive nere di Gaeta e condire con gocce di olio affumicato, basilico rosso e origano fresco.

Vino consigliato

Lighea Donnafugata
Bianco-Zibibbo Sicilia IGT