



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002114 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Mag 2018 alle ore 10:19

da ANNAMARIA CLEMENTE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Napoli al tramonto

A pervadere il piatto è il colore giallo, simbolo di luce e conoscenza. Una luce scaturita dalla vellutata di datterino che fa da letto al baccalà, pesce tanto semplice quanto importante e buono. La semplicità delle materie prime consente a pieno l'espressione dello chef che, unendo semplicità e conoscenza tecnica, dà vita a un piatto unico oltre che buono. Verdure stagionali, un uovo il cui il tuorlo viene marinato e l'albume utilizzato per eseguire la impanatura del baccalà unito a farina di riso e farina di mais, lo rendono totalmente gluten free. L'interesse dello chef è proprio quello di creare un piatto fruibile da tutti, che possa essere gustato per scoprire, tra tradizione e innovazione, sapori semplici ed intramontabili.

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 2 persone

200 g baccalà
400 g datterino giallo
30 g farina di riso
30 g farina di mais
n. 2 uova
30 ml olio EVO
500 ml olio di semi
100 g zucchero
100 g sale
maggiorana q.b.
timo q.b.
100 g datterino rosso per la composta

Prodotti utilizzati

Datterino giallo di Battipaglia, farina riso Sharr, olio extravergine Colline Salernitane DOP

Preparazione

Come prima procedura dividere il tuorlo dall'albume (che teniamo da parte) per poi marinarlo con sale e zucchero per circa 1h.

Per il datterino: fare scaldare un filo d'olio evo e uno spicchio d'aglio in camicia per poi adagiare i datterini gialli e sale q.b. Cuocere a fuoco moderato per circa 20 min. Frullare e setacciare il composto ottenuto con un colino chinoise per ottenere una crema densa. Mettere sotto vuoto il baccalà dissalato con maggiorana, timo e un filo d'olio evo. Cuocerlo a bassa temperatura (65°C) per 7-8 min. A cottura terminata lo si fa asciugare per qualche minuto su carta assorbente per togliere il liquido in eccesso. Una volta asciutto lo si impana con la farina di riso, l'albume precedentemente tenuto da parte e la farina di mais. Cuocere nuovamente il baccalà in olio bollente (circa 180°C) fino a che l'impanatura non risulti dorata e croccante.

Impiattamento: versare la crema di datterino giallo sul fondo del piatto in modo tale da creare un letto decorato da una composta di pomodoro datterino rosso e fiori di maggiorana su cui adagiare il baccalà. Completare il piatto con il tuorlo d'uovo marinato solo dopo averlo privato della marinatura sciacquandolo con dell'acqua.

Vino consigliato

Fiano di Avellino D.O.C.G. MONTESOLE