



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000474

Registrata in data 09 Mag 2016 alle ore 10:55

da ANGELO D'AMICO

Pancotto al pomodoro San Marzano e carpaccio di baccalà all' olio extra vergine di olive e pepe Sichuan

L' incontro tra la tradizione dell' entroterra con il pancotto al pomodoro e il mare rappresentato dal baccalà.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

Pomodoro San Marzano (Fiammante) g 400

Mollica di pane 100 g

Cipolla g 15

Pepe di Sichuan q.b.

Aglione fresco g 3

Sale q.b.

Olio extra vergine di olive del Sannio q.b.

Sedano g 15

Basilico n. 6 foglie

Baccalà filetto dissalato g 300

Limone n. 1

Preparazione

Passare il pomodoro al passaverdure.

In una casseruola preparare un soffritto con olio, cipolla, aglio, sedano, inserire la passata e far cuocere per 15 minuti aggiungendo del basilico ed aggiustando di sale.

Nel frattempo che il pomodoro arrivi a cottura, prendere del pane casereccio del giorno precedente ed estrarre la mollica tra le mani in modo tale da ottenere un composto affinato.

Prendere il filetto di baccalà per poter ricavare del carpaccio di una forma circolare, condire con dell' olio extra vergine e del limone grattugiato e successivamente lasciare riposare in frigo .

Quando il pomodoro è pronto aggiungere la mollica di pane e frustare il tutto in modo da ottenere il pancotto di pomodoro.

Procedendo all' impiattamento, posizionare il pancotto tiepido in una fondina e al centro adagiare il carpaccio di baccalà, per concludere un filo di olio e una macinata di pepe Sichuan.