MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

**Ricetta N. RE003187 - Ricetta d'Autore**
**Registrata in data 27 Dic 2019 alle ore 10:50**
**da RITA DEL CASTILLO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

# Polpettine di baccalà con scorzette di limone e pepe rosa su vellutata di piselli, favette fresche e maionese di soia all'anice stellato

Polpettine di baccalà con scorzette di limone e pepe rosa su vellutata di piselli, favette fresche e maionese di soia all'anice stellato. Un piatto preparato con con ortaggi a km 0 e di stagione freschi.

Tempo di preparazione: 60 minuti

**Ingredienti per 4 persone**

500 g Filetti di baccalà dissalato
q.b. Pepe rosa
q.b. Scorze di limone
q.b. Farina di rimacinato
400 g Piselli freschi
500 g Fave fresche
Prive di seconda buccia
q.b. Scalogno
q.b. Olio extravergine
q.b. Sale e Pepe
50 g Latte di soia
100 g Olio di semi di soia
1 Anice stellato secco
q.b. Olio di semi

**Preparazione**

1) Vellutata di piselli: in un pentolino fare un soffritto con olio e cipolla e appena imbiondito aggiungere i piselli sgusciati precedentemente un bicchiere di acqua, sale, pepe e cuocete per circa 20 minuti circa. A cottura ultimata passare al minipiner fino ad ottenere una crema omogenea.
2) Contorno di fave: in un pentolino fare un soffritto con olio e cipolla scalogno tagliato finemente, imbiondire e aggiungere la fave precedentemente sgusciate dalle 2 bucce e lasciate solo di polpa e sciacquate, sale e pepe. Cuocete per una decina di minuti circa.
3) Maionese di soia all'anice stellato:  in un bicchiere versare il latte e aggiungere frutto di anice stellato secco per 2 ore circa e fare riposare in frigo, trascorso il tempo di riposo filtrare il latte in un boccale da minipimer e mixare aggiungendo l'olio a filo fino ad ottenere una maionese abbastanza cremosa. Versare in un biberon da cucina e tenere in frigo.
4) Polpette di baccalà: in una casseruola abbastanza capiente mettere i filetti di baccalà dissalato tagliato a pezzetti piccoli, una manciata di pepe rosa e la scorza di un limone verde grattugiato, impastate con le mani fino a ché  otterrete un impasto compatto, fate riposare una decina di minuti dopodiché procedete a fare delle polpette dalle dimensioni di una noce, infarinate e disponete in un vassoio così fino a terminare tutto l'impasto. Friggetele in olio di semi a circa 170/180 gradi per qualche minuto.
Comporre il piatto: versare al centro del piatto come a fare una riga con la vellutata di piselli, disporre 3 polpette di baccalà, di fianco il contorno di fave,  per finire fate dei decori con la maionese di soia aiutandovi con il biberon e mettendone anche un po' sulle polpette.

**Vino consigliato**

Un vino bianco leggero perché è un piatto molto delicato

**La ricetta ha partecipato a:**

Un piatto che ho proposto nel menu di Pasqua 2019