



Ricetta N. RE002664 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Dic 2018 alle ore 12:17

da GIUSEPPE DADDIO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Polpettine di baccalà e pistacchi con zuppa di alici e pomodori del piennolo

Polpettine di baccalà e pistacchi con zuppa di alici e pomodori del piennolo.

Tempo di preparazione: 1 ore

### Ingredienti per 12 persone

Per le polpettine di baccalà

Baccalà filetto parte centrale 800 g

Patate pasta gialle 200 g

Latte fresco intero 600 g

n.1 spicchio aglio senz'animo

n. 1 pz scalogno tritato

Olio evo 20 g

Sale e pepe q.b.

Gambi di prezzemolo q.b.

Per la panatura

Farina "00" q.b.

Uova intere sbattute q.b.

Pane grattugiato q.b.

Per la seconda panatura

Uovo sbattuto q.b.

Granella di pistacchi q.b.

Per friggere

Olio di semi di arachide 500 g

Per la zuppa di alici

Alici deliscate 250 g

n. 2 aglio tritato senz'animo

Olio evo 20 g

n. 1 peperoncino

Sale e pepe q.b.

Pomodori del piennolo in acqua 500 g

Finocchietto selvatico q.b.

### Preparazione

Per le polpettine di baccalà: eliminare la pelle e le spine centrali dal filetto di pesce, ridurre il tutto in piccoli pezzi e tenere da parte. Lavare e pelare le patate, tagliarle a cubetti e metterle in acqua. In una casseruola, rosolare in olio evo lo scalogno, l'aglio, gambi di prezzemolo e becco di peperoncino.

Aggiungere il baccalà ed il latte. Cuocere per circa 4° minuti a fuoco lento.

Mantecare in cutter aggiungendo eventualmente dell'olio evo. A crudo. Verificare il gusto di sale e pepe.

Abbatere in positivo, formare le polpettine di grammi 15 cadauna, impanare prima nella farina, uova e pane grattugiato. Il secondo passaggio invece solamente nell'uovo e granella di pistacchi. Friggere in olio di semi di arachide a 170°C, asciugare bene e tenere in caldo.

Per la zuppa di alici: pulire le alici, eliminare la testa, coda e spine. In una padella, rosolare l'aglio con l'olio ed il peperoncino, unire il pomodoro del piennolo, lasciar cuocere per 10 minuti. Aggiungere le alici, il finocchietto selvatico e spegnere. Regolare il gusto di sale e pepe.

Servire le polpettine in un piatto fondo con la base di zuppa di alici.