



Ricetta N. RE001394

Registrata in data 31 Mag 2017 alle ore 11:03

da MASSIMILIANO FERACO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Sfumature

Baccala cbt, nella caccavella con verdure agrodolci e fonduta di pomodoro allo zenzero.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 1 persone

n.1 Caccavella de La Fabbrica della Pasta
150 g pomodorini Corbarino de La Fiammante
n. 2 asparagi
n. 2 coste bietola gialla
n. 2 coste bietola rossa
n. 2 baccelli piselli crudi
40 g barba di frate
75 g baccalà spugnato
15 g zenzero fresco
olio Evo q.b.
1,5 lt acqua
n. 1 bicchiere aceto mele
n. 1 cucchiaino raso zucchero
sale q.b.
1 g zafferano
fiori pisello selvatico
barba di finocchio selvatico

Prodotti utilizzati

Caccavella de La Fabbrica della Pasta di Gragnano
Pomodorini Corbarino La Fiammante
Olio evo autoprodotta
Baccalà Atlantico
Asparagi e piselli del mio orto
Zafferano pistilli Wieberg
Aceto di mele Mautner Markhof 1841 barricato al miele

Strumenti di cottura

Forno a vapore , pentola per cuocere la pasta, pentolino per cuocere il pomodoro, pentolino per cuocere verdure.

Preparazione

Potare ad ebollizione 1 litro d acqua con 35 g di sale e lo zafferano cuocervi la Caccavella per 18 minuti, nel frattempo riscaldare il pomodorino Corbarino con lo zenzero ed un cucchiaino di olio extra in un pentolino, lavare e preparare le verdure, gli asparagi e e le coste di bietola tagliarli a becco d'anatra, mondare la la barba di frate, portare ad ebollizione 500 g acqua con lo zucchero, una punta di sale e l'aceto tuffarvi le verdure e dopo un paio di minuti spegnere. Aspettare 5 minuti scolare le verdure tamponarle e metterle in una terrina coperte di EVO.

Cuocere il baccalà per 10 minuti a 65° nel forno a vapore .

Separare i pomodorini senza romperli dalla polpa che frulleremo con un altro cucchiaino di olio evo per fare la fonduta di pomodoro, sgusciare i piselli e privarli della pelle che racchiude la polpa ed usarli crudi.

Composizione

Porre all'interno della Caccavella un letto di verdure in agrodolce poi il baccalà ancora verdure e baccalà. Mettere le punte di asparago in maniera tale da dare slancio al piatto e aggiungere i piselli a metà, intorno disporre la fonduta con i pomodorini, finire con una spruzzata di olio le barbette di finocchio ed il fiore di pisello selvatico

Vino consigliato

Verdicchio Stefano Antonucci Santa Barbara 2015