



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000745**

**Registrata in data 07 Nov 2016 alle ore 13:17**

**da PASTIFICIO DI MARTINO**

## **Spaghetto di Gragnano IGP Di Martino al baccalà mantecato, nero di seppia, lemon grass e caviale di trota**

La seguente ricetta è stata appositamente creata dallo chef Riccardo Bilotta del ristorante "A Voce Columbus" in occasione del contest "Primo di Manhattan", organizzato dal Pastificio Di Martino in collaborazione con l'associazione AICNY. La ricetta è stata scelta dalla giuria internazionale come finalista del concorso.

Tempo di preparazione: 20 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

400 g di Spaghetti di Gragnano IGP Di Martino

Per la crema baccalà:

n.2 filetti di baccalà (immerso in acqua per 24 ore)

2 litri di latte intero

n. 1 cipolla spagnola

n.1 patata Russet

Rametti di timo q.b.

Foglie di alloro q.b.

Lemon Grass q.b.

Per la purea al nero di seppia:

100 g di nero di seppia

100 g di riso arborio

25 g di zenzero

25 g di peperoncino fresno

n. 2 tazze di acqua

Per guarnire:

30 g di uova di trota

Scalogno (a fette sottili)

30 g di cilantro

Scorza di limone Meyer

### **Preparazione**

Per la crema di Baccalà

Mettere tutti gli ingredienti in un sacchetto sottovuoto e cuocere per 8 ore a 60°. Una volta insaporito, rimuovere le erbe e la citronella. Frullare gli ingredienti rimanenti nel sacchetto fino a rendere il tutto omogeneo e passare al setaccio.

Regolare la consistenza con più latte, se necessario.

Per la purea di nero di seppia

Rimuovere i semi dall'interno del peperoncino Fresno e la scorza dello zenzero. Mettere tutti gli ingredienti in una pentola e cuocere fino a quando il riso non diventa molto tenero. Frullare tutti gli ingredienti e regolare la consistenza con acqua, se necessario, dal momento che il nero di seppia potrebbe far assorbire la purea.

Per la finitura:

Calare la pasta in acqua salata bollente e scolarla al dente. Quando mancano 5 minuti alla cottura della pasta, riscaldare separatamente il baccalà e la purea di nero di seppia. Aggiungere la pasta alla crema di baccalà e condire con sale e scorza di limone Meyer. Disporre un cucchiaino di purea di nero di seppia sul fondo della ciotola e appoggiare un gomitolino di spaghetti. Guarnire con scalogno, uova di trota e cilantro.