



Ricetta N. RE002154 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Mag 2018 alle ore 11:25

da PASQUALE BATTILORO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Tartare di baccalà su gazpacho di datterino giallo

Tartare di filetto di baccalà riposta su salsa fredda di datterino giallo con gocce di fragole e mosto cotto, decorata con carpaccio di ravanello e valeriana.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

120 g filetto di baccalà dissalato
10 g sale nero di Cipro
130 g di datterino giallo
30 ml di acqua minerale gassata fredda
10 ml di olio extravergine di oliva DOP
n. 3 cubetti di ghiaccio
n.1 carota
n.1 ravanello
n.4 fragole
n.2 foglie di menta
n.3 foglie di valeriana
n.4 foglie di timo
mosto cotto 1 cucchiaino da the.

Prodotti utilizzati

Filetto di baccalà, olio evo, datterino giallo, carota, menta, timo, valeriana, fragole, mosto cotto.

Strumenti di cottura

Frullatore mixer, cutter, abbattitore di temperatura, setaccio, coppa pasta da 12 cm, coltello lama liscia ben affilato, contagocce.

Preparazione

Tagliare a julienne le carote. Affettare a mo di carpaccio il ravanello. Privare della pelle e delle spine il baccalà, selezionare la parte più alta (filetto) e riporre in abbattitore da -20° a -2°. Tagliare con un coltello il baccalà prima a listarelle e poi a cubetti regolari. Trasferire i cubetti in una ciotola aggiungere per la marinatura olio evo, menta, sale nero di Cipro, mescolare bene gli ingredienti tra loro, coprire con pellicola e lasciare per 1 ora in frigo prima di servire. Per la coulisse di fragole e mosto cotto utilizzare 4 fragole mature dopo averle lavate bene, frullare con mixer fino ad ottenere una consistenza da unire ad un cucchiaino di mosto cotto, ricavare solo la parte liquida del composto dal setaccio.

Preparare un gazpacho al cutter con pomodorini gialli ben lavati e tagliati a metà, acqua minerale fredda e ghiaccio. Disporre il gazpacho su fondo del nostro piatto aggiungere la tartara di baccalà, (tolta la menta a usata per la marinatura, e sistemata nel coppa pasta).decorare con foglie di valeriana , carpaccio di ravanello, timo, Julienne di carote e aggiungere gocce di coulisse di fragole e mosto cotto. Aggiungere sale nero di Cipro ed un filo di olio evo per dare lucidità al piatto.

Vino consigliato

Greco di Tufo cantine Montesole