



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000988

Registrata in data 26 Gen 2017 alle ore 15:05

da RACHELE SALES

Tortino di grano con olive nere, pomodorini confit al timo e petali di baccalà

Vi propongo un antipasto facile e veloce da realizzare con il grano Chirico.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

Grano Chirico un barattolo da 420 g
Pomodorini 200 g
Olive nere 100 g
Baccalà 300 g
Timo q.b.
Olio EVO q.b.
Sale q.b.
n.1 cucchiaino di zucchero
n.1 spicchio d'aglio

Preparazione

Per prima cosa preparare i pomodorini confit: tagliare i pomodorini a metà e metterli (rivolti verso l'alto) in una teglia ricoperta di carta da forno. Condirli con olio, sale, zucchero, timo e aglio a pezzettini e farli cuocere in forno a 180° per circa un'ora.

Lessare il baccalà. Aprire il barattolo di grano e in una terrina condirlo con i pomodorini confit (lasciandone qualcuno da parte per la decorazione finale), le olive nere snocciolate, un pizzico di sale ed un filo d'olio.

Prendere una teglia rivestita di carta forno e mettere il composto di grano in un coppapasta, schiacciare bene ed infornare a 180° per 5 minuti. Sformare il tortino su di un piatto da portata, completare con petali di baccalà e pomodorini confit.