



Ricetta N. RE001354

Registrata in data 25 Mag 2017 alle ore 12:34

da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Trancio di baccalà alla palermitana rivisitato

Piatto della cucina classica palermitana adattato ai gusti moderni.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 4 persone

Baccalà 600 g
Cipolla bianca 200 g
Olive verdi denocciolate 200 g
Capperi 100 g
n. 2 cipollotto
Pinoli 40 g
Uvetta passa 100 g
Patate 400 g
Zucca rossa 600 g
Pistacchio tritato q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio evo q.b.
Buccia di n. 1 arancia navel
Zafferano in polvere n. 2 bustine
Vino bianco 200 ml
Origano fresco

Prodotti utilizzati

Ho utilizzato tutti prodotti a km zero

Strumenti di cottura

Padella, forno, pentola

Preparazione

Pulire e tritare la cipolla, mettere in un tegame, fare rosolare leggermente, aggiungere la zucca precedentemente pulita, brodo vegetale e il vino e fare cuocere per poi ricavarne una crema. Nel frattempo pulire le patate, tagliarle a dadi e sbollentare con acqua e zafferano per qualche minuto, appena pronte saltare in padella con il cipollotto, i capperi, le olive, i pomodori tagliati a metà, l'uva passa ed i pinoli, aggiungere un filo d'olio evo salare e pepare. Nel frattempo preparare la panura di pistacchio con l'arancia grattugiata e panare il baccalà. In una padella mettere olio evo ed uno spicchio di aglio e soffriggere il baccalà, passarlo in forno a 180° per 20 minuti. Impiattare mettendo la crema di zucca, le verdure saltate e infine il baccalà. Finire con foglie di origano fresco ed un filo d'olio evo.