



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002217 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Giu 2018 alle ore 10:47

da MANUEL CIARDELLI

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Tre

Un piatto altamente marino che grazie al pomodoro leggermente dolce riesce a diventare rotondo e pieno, anche cromaticamente si capisce subito che il pomodoro è l'ingrediente principe del piatto, quasi fosse un filo conduttore, il baccalà poi, mantecato con l'olio d'oliva diventa una vera bomba in bocca.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

n.1 trancio di baccalà
olio evo q.b.
n. 1 barattolo di conserva di pomodoro
aromi misti
bottarga q.b.
n. 1 limone
n. 4 piedi di indivia belga
1/2 cucchiaino di zucchero

Strumenti di cottura

Vaporiera, padella per brasare, colino, frusta.

Preparazione

Riempire una pentola di acqua, aromi e scorza di mezzo limone, portare a ebollizione, posizionare la vaporiera e mettere a cuocere il baccalà ben massaggiato con l'olio evo coprendo poi con la carta fata per creare "un'alta pressione", intanto cuocere la conserva di pomodoro con un terzo dello stesso barattolo di acqua, olio e zucchero e sale, creare così una riduzione di pomodoro che sarà liscia e lucida, una volta cotto il baccalà si passa alla mantecatura che stavolta verrà fatta con l'olio di oliva a filo. In una padella far scendere un filo di olio e brasare l'indivia, comporre il piatto.

Vino consigliato

Io consiglio un vino altamente minerale con una lunghezza acida