



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002164 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Mag 2018 alle ore 12:53

da VINCENZO GRASSO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Trilogia di baccalà

Trilogia di baccalà, un assaggio di 3 diversi tipi di baccalà, per dare ai clienti la possibilità di gustare sapori diversi.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

150 g di baccalà diviso in tre pezzi da 50 g
tempura alla piperna tipica ischitana
zafferano 15 g
sesamo q.b.
20 g guanciaie
100 g crema ai datterini gialli
15 g pesto basilico e capperi
20 g olive nere tostate al forno

Prodotti utilizzati

Datterini gialli di Battipaglia, capperi di Salina, basilico campano, piperna ischitana, sesamo ischitano, zafferano, guanciaie, olive nere di Gaeta.

Strumenti di cottura

Frittrice, forno, padella.

Preparazione

Dividere il baccalà in tre parti da 50 g, preparare la tempura con la piperna, che poi andremo a friggere, poi impanare un tocchetto di baccalà nel sesamo e tostarlo in padella antiaderente, bardare l'altro tocchetto di baccalà con il guanciaie e cuocerlo in forno, preparare un pesto di basilico e capperi, la vellutata di datterino giallo, e tostare olive nere in forno a 180 g per 30 minuti.

Vino consigliato

Vigna del lume Cantina Mazzella, prodotto ischitano.

La ricetta ha partecipato a:

Nessuna parte