



**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 guanciale  
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, guanciale, 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 guanciale 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