



**Ricetta N. RE002106 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 04 Mag 2018 alle ore 11:24**

**da MIMMO SCOTTO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Trittico di baccalà tricolore

Baccalà ai due pomodori (datterino giallo e rosso), su vellutata di cipolla rossa di Tropea, con peperoncini verdi e inserti di melanzane croccanti.

Tempo di preparazione: 25 minuti

### Ingredienti per 1 persone

n. 1 spicchio d'aglio  
1 cipolla rossa di Tropea  
olio 30 g  
150 g baccalà  
40 g pomodorini gialli  
40 g pomodorini rossi  
30 g di peperoncini verdi  
n.1 fettina di buccia di melanzana  
sale  
pepe  
farina q.b.

### Strumenti di cottura

Friggitrice e fornelli

### Preparazione

Per prima cosa tagliare a filanger la cipolla rossa e farla cuocere a fuoco basso con un filo di olio per circa 20 minuti con coperchio.

Da parte tagliare i pomodorini sia gialli che rossi e 3 peperoncini verdi, privandoli di semi.

Farli scottare con un filo di olio e uno spicchio d'aglio per circa 3 minuti, aggiungendo un pizzico di sale.

Prendere la buccia di una melanzana tagliata sottilissima e con un coltello tagliarla a julienne.

Friggerle per circa 2 minuti fino a farle diventare croccanti.

Tagliare il pezzo di baccalà (di circa 150 g) in tre parti e infarinarlo.

Friggere in olio bollente per circa 6/7 minuti fino a farli dorare. una volta cotti prendere un piatto rettangolare.

Stendere con l'aiuto di un cucchiaio la crema di cipolla rossa, adagiare sopra i 3 pezzi di baccalà e sopra ad ogni pezzo un cucchiaio di scottata di pomodori e peperoncini verdi. Decorare con la julienne di melanzane, un filo di olio extravergine, sale e pepe q.b.

Servire il tutto ben caldo.

### Vino consigliato

Falanghina dei campi flegrei cantina Farro