BACCALÀ FRITTO AL PROFUMO DI SALVIA



Menù-Zutaten

60 g Crema di salvia - KT7

Zutaten

850 g Baccalà dissalato
120 g Farina
216 g Acqua gasata
q.b. Salvia fresca
q.b. Olio di semi di mais
q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Per 6 persone
In una ciotola preparare una pastella miscelando la farina con la Crema di salvia, l'acqua gasata e un pizzico di sale. Lasciar riposare per 30 minuti. Nel frattempo eliminare la pelle dal baccalà e tagliarlo a fette dello spessore di 2 cm. A questo punto in una padella capiente scaldare a fuoco vivo l'olio di semi di mais. Immergere le fette di pesce nella pastella e friggerle nell'olio portato a temperatura; quando il baccalà risulterà ben dorato scolarlo e asciugarlo su carta assorbente. Friggere anche le foglie di salvia dopo averle immerse nella pastella ed asciugarle con cura eliminando l'olio in eccesso. Trasferire il baccalà fritto al centro di un piatto da portata sistemandovi intorno le foglie di salvia croccanti.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Farina riportante in etichetta la dicitura "senza glutine".

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)