BACCALÀ FRITTO CON CIPOLLA CARAMELLATA



Menù-Zutaten

80 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - ZU2

q.b. Aceto di vino bianco - E00

Zutaten

q.b. Sale

q.b. Olio di semi di mais

q.b. Menta

q.b. Peperoncino fresco

220 ml Acqua gasata

120 g Farina

850 g Baccalà dissalato

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Per 6 persone

In una ciotola preparare una pastella liquida miscelando la farina con l'acqua gasata e un pizzico di sale. Nel frattempo pulire il baccalà eliminandone la pelle, quindi tagliarlo a fette dello spessore di 2 cm. A questo punto in una padella capiente portare a temperatura abbondante l'olio di semi di mais. Passare le fette di baccalà nella pastella, quindi friggerle nell'olio bollente. Quando il pesce risulterà ben dorato, scolarlo e asciugarlo con la carta assorbente. Aromatizzare la Cipolla caramellata con il peperoncino fresco tagliato a pezzettini, le foglioline di menta fresca e un poco d'Aceto di vino. Distribuire il baccalà fritto nei piatti e accompagnarlo con la salsa di Cipolla caramellata.

© 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)