ÈBACCALÀ IN CAPONATA CON VINEGRETTE AI FRUTTI ROSSI



Menù Ingredients

60 g Olio extravergine di oliva - EKC

80 g Èbaccalà - WL1X

Ingredients

20 g Pecorino a lamelle

Q.B. Rucola fresca

30 g Vino bianco

30 g Frutto rossi misti essiccati

10 g Olive verdi

10 g Olive nere

20 g Pomodorino fresco a concassé

Q.B. Sale e pepe

Q.B. Aglio

10 g Cipolla

20 g Zucchine

20 g Melanzane

Chef: Tommaso Ruggieri

Method

Per 1 persona

Porre i frutti rossi a bagno nel vino bianco finché non si ammorbidoscono, a parte mantecare Èbaccalá in planetaria o a mano con una frusta da pasticceria. Regolare il gusto con sale e pepe, unire Èbaccalà con le verdure cotte in precedenza in padella come per una normale caponata di verdure. Servire il composto ottenuto utilizzando uno stampino da cucina quadrato (a discrezione si può usare uno stampino circolare, una semisfera in silicone o a cucchiaio per le chenelle). A parte frullare i frutti rossi con l'olio di oliva ed il vino bianco in cui i frutti rossi sono stati messi a bagno, regolare poi di sale e pepe. Porre a cupolina la rucola sullo stampino di Èbaccalá, aggiungere le lamelle di pecorino e condire con la vinegrette ai frutti rossi.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)