

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 rosso 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 Èbaccalà 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 Èbaccalà, aggiungere le lamelle di pecorino e condire con la vinegrette ai frutti rossi.