FILETTO DI BACCALÀ IN OLIOCOTTURA CON GIARDINIERA ALL'EMILIANA, POMODORINA PICCANTE E INSALATA RICCIA



Menù Ingredients

55 g. Giardiniera all’Emiliana - WO3

5 g. Pomodorina - CA1

q.b. Fiocchi di Sale marino "Pyramide" di Cipro - 1779

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

70 g. Filetto di baccalà

q.b. INsalata riccia

q.b. Peperoncini

q.b. Pepe nero in grani

q.b. Alloro in foglie

Chef: Diego Ponzoni

Gluten Free

Method

Gluten Free Method

Per 1 persona.

Dissalare il baccalà per circa 24 ore, fino a completa dissalazione. Tagliarlo a pezzi di circa 3-4 cm. Portare l’Olio extravergine d’oliva a 60°C con qualche grano di pepe nero e una foglia di alloro e immergere il baccalà avendo cura che sia completamente ricoperto dall’olio e che la temperatura rimanga costante. Cuocere per circa 15-20 minuti (il tempo può variare in base alla grandezza dei filetti di baccalà). Nel frattempo frullare la Pomodorina con l’aiuto di un frullatore ad immersione, filtrarla con un colino fine e aggiungere un po’ di peperoncino. Una volta pronto il baccalà scolarlo dall’olio. Disporre nel piatto l’insalata riccia sul fondo, i filetti di baccalà, la Giardiniera all’Emiliana ben scolata dall’olio, qualche goccia di Pomodorina piccante e completare con qualche Fiocco di sale.

© 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)