BACCALÀ IN TEMPURA CON VERDURINE E SALSARANCIA



Ingrédients Menù

240 g Salsarancia - TD7

500 g Mix tecnico per frittura - Q81

Ingrédients

q.b. Sale e Pepe

80 g Ghiaccio tritato

70 ml Acqua gasata

1 l Olio di semi

120 g Sedano rapa

120 g Carote

120 g Verde di zucchine

840 g Baccalà dissalato

Chef: Giovanni Pace

Sans gluten

Préparation

Per 6 persone

Per la pastella: mescolare il mix con acqua naturale (rapporto 1:1) per ottenere una pastella liscia. Se si desidera ottenere una pastella più grossa e croccante utilizzare il rapporto 1,2:1 (preparato/acqua).

Tagliare a julienne le carote, il sedano rapa e il verde delle zucchine; sciacquare il baccalà, asciugarlo con cura e dividerlo in cubetti delle dimensioni di 4x2 cm. A questo punto immergere il pesce nella Pastella e friggerlo nell'olio di semi portato a 165°C. Passare nella Pastella anche le verdurine a julienne e, con l'aiuto di un cucchiaio, immergerle nell'olio bollente in modo da conferir loro l'aspetto di pagliuzze. Eliminare l'olio in eccesso trasferendo il baccalà e le verdurine sulla carta assorbente. Servire il fritto con la Salsarancia in accompagnamento.

Préparation sans gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)