

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



Ingrédients Menù

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

Ingrédients

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

Sans gluten

Préparation

Préparation sans gluten

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.