

PACCHERI RIPIENI DI BACCALÀ CON CAPPERINI E COULIS DI POMODORINA



Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Per 1 porzione

Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata per circa 7-8 minuti, scolare e fare raffreddare. Preparare una besciamella leggera con il latte caldo e il Roux bianco, aggiustare di sale e pepe ed aggiungere un pizzico di noce moscata. Scolare Èbaccala e versarlo in una ciotola, aggiungere la besciamella e mescolare il tutto per ottenere una crema liscia. Aggiungere un po' di menta e prezzemolo tritato. Mettere il composto in un sac à poche e riempire i paccheri. Gratinare in forno a 200 °C per circa 4-5 minuti. In un colino mettere a colare la Pomodorina per eliminare l'eccesso di acqua presente, poi utilizzando un minipimer frullare finché non risulterà liscia e omogenea.

Saltare le vongole in padella a fuoco vivo con olio, aglio e prezzemolo.

Per creare le cialdine di pane nero, unire in un bicchiere Ènerodisepia, 40 g. di olio extra vergine, 10 g di farina e un pizzico di sale, frullare il tutto fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Cuocere in un pentolino caldo versando il composto con un cucchiaio.

Per l'impiattamento disporre i paccheri al centro di un piatto. In seguito, versare la Pomodorina in tre punti vicino ai bordi.

Disporre le vongole sopra la Pomodorina. Decorare con qualche capperino intorno al piatto e guarnire con le cialdine al nero, con dei germogli e con un filo di olio extravergine d'oliva

Ingrédients Menù

10 g. Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
 30 g. Pomodorina - CA3
 45 g. Ènerodisepia - WBQ
 50 g., scolato di Èbaccalà - WL1X
 q.b. Roux Bianco - BN1X

Ingrédients

10 g. Farina
 q.b. Noce moscata
 100 ml. Latte
 q.b. Prezzemolo
 q.b. Sale e Pepe
 q.b. Germogli
 50 g. Paccheri