

QUENELLE DI BACCALÀ SU PUREA DI CAVOLO VIOLA AFFUMICATO, PANCETTA CROCCANTE E PEPERONI PICCANTI



Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Per 1 persona

Con un frullatore ad immersione frullare il cavolo viola con un po' d'acqua fino ad ottenere una vellutata liscia. Utilizzando il kit affumicatore far insaporire per 3/4 minuti col fumo. Nel frattempo usando 2 cucchiaini fare le quenelle con il baccala mantecato e cuocerle per 5 minuti in forno preriscaldato. Su un piatto stendere la vellutata di cavolo viola al centro, posizionare 3 quenelles, aggiungere la pancetta croccante, il peperoncino a goccia, una foglia di basilico ed un filo di olio extra vergine di oliva. In seguito coprire il piatto con la campana di vetro e aggiungere del fumo all'interno. Al momento del servizio sollevare la campana.

Ingrédients Menù

20 g Olio extravergine di oliva - EK5
30 g Cavolo viola pronto - Z8P
60 g Èbaccalà - WL1X
60 g Èbaccalà - WL1X
n° 2 Peperoncini a goccia gialli dolci - W71
n° 2 Peperoncini a goccia gialli dolci - W71
n° 2 Peperoncini a goccia rossi dolci - W61
n° 2 Peperoncini a goccia rossi dolci - W61

Ingrédients

1 Kit affumicatore
15 g Pancetta croccante
q.b. Basilico fresco