

BACCALÀ FRITTO CON CIPOLLA CAMELLATA



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In una ciotola preparare una pastella liquida miscelando la farina con l'acqua gasata e un pizzico di sale. Nel frattempo pulire il baccalà eliminandone la pelle, quindi tagliarlo a fette dello spessore di 2 cm. A questo punto in una padella capiente portare a temperatura abbondante l'olio di semi di mais. Passare le fette di baccalà nella pastella, quindi friggerle nell'olio bollente. Quando il pesce risulterà ben dorato, scolarlo e asciugarlo con la carta assorbente. Aromatizzare la Cipolla caramellata con il peperoncino fresco tagliato a pezzettini, le foglioline di menta fresca e un poco d'Aceto di vino. Distribuire il baccalà fritto nei piatti e accompagnarlo con la salsa di Cipolla caramellata.

Ingredienti Menù

80 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - ZU2
q.b. Aceto di vino bianco - E00

Ingredienti

q.b. Sale
q.b. Olio di semi di mais
q.b. Menta
q.b. Peperoncino fresco
220 ml Acqua gasata
120 g Farina
850 g Baccalà dissalato