

BACCALÀ IN TEMPURA CON VERDURINE E SALSARANCIA



Ingredienti Menù

240 g Salsarancia - TD7
500 g Mix tecnico per frittura - Q81

Ingredienti

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

Senza glutine

Procedimento

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 verdure 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 verdure sulla carta assorbente. Servire il fritto con la Salsarancia in accompagnamento.

Procedimento senza glutine