GUAZZETTO DI BACCALÁ CON CIPOLLA STUFATA, SEDANO E OLIVE TAGGIASCHE



Ingredienti Menù

210 g Olive taggiasche denocciolate - XL1
540 g Èbaccalà - WL1X
60 g Sugo ai pomodorini datterini - CU0K
90 g Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

120 ml Vino bianco
180 g Cipollotti
180 g Sedano
1 spicchio Aglio
q.b. Prezzemolo
6 fette Pane casereccio
q.b. Sale

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 6 persone
Scolare Èbaccalà, poi pelare i cipollotti e tagliarli a julienne. In una casseruola scaldare l'Olio extravergine e farvi brasare la julienne di cipollotti insieme allo spicchio d'aglio in camicia; aggiungere anche il sedano precedentemente tagliato a listarelle sottili ed infine i bocconcini di Baccalà. Bagnare con il vino bianco e lasciar evaporare, poi incorporare 180 ml d'acqua e il Sugo ai pomodori datterini. Insaporire con un pizzico di sale e portare ad ebollizione per qualche minuto. A questo punto togliere dal fuoco e inserire le Olive taggiasche ed il prezzemolo tritato; coprire il guazzetto con la pellicola e lasciarlo riposare per 10 minuti. Nel frattempo in una padella scaldare un filo d'Olio extravergine di oliva e tostarvi le fette di pane casereccio. Trasferire i crostoni nei piatti e ricoprirli con il guazzetto di Baccalà. Servire subito.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)