PACCHERI RIPIENI DI BACCALÀ CON CAPPERINI E COULIS DI POMODORINA



Ingredienti Menù

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

Ingredienti

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

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

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 Ènerodiseppia, 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

Procedimento senza glutine

© 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)