

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



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Procedimento

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 baccalà 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.

### Ingredienti 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

### Ingredienti

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