

CARCIOFO AL FORNO FARCITO DI BACCALÀ MANTECATO SU CREMA PEPERONI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 8 Fior di Carciofo al Forno
- 400g Baccalà Mantecato
- 100g mascarpone
- q.b. Aneto - Liofilizzato
- 50g Crema di Peperoni
- 20 Capperi di Roccia al Sale

PROCEDIMENTO

- Lasciare i capperi di roccia in una bacinella di acqua per ventiquattro ore cambiando l'acqua alcune volte per togliere tutto il sale.
- In una bacinella lavorare il baccalà mantecato con mascarpone e aneto; Inserire in un sac a poche e conservare in frigorifero.
- Con l'aiuto di un mixer frullare la crema di peperoni con acqua e olio extravergine sino a raggiungere una consistenza vellutata e spumosa.
- Aprire il carciofo, sgocciolare e farcire con la crema di baccalà mantecato.
- In un piatto piano disporre la crema di peperoni, adagiarvi sopra i due carciofi e completare con i capperi di roccia ed erbe aromatiche a piacere.

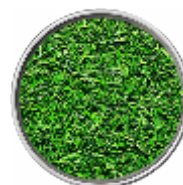
PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Fior di Carciofo al Forno



Baccalà Mantecato



Aneto - Liofilizzato



Crema di Peperoni



Capperi di Roccia al Sale