BACCALÀ CON PEPERONI CRUSCHI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600g baccalà dissalato
- 100g pane di segale
- 40g Crema di Olive Nere
- 15 Peperoni Cruschi
- 500ml Olio Extra Vergine di Oliva
- 15g Erbe della Provenza - Liofilizzate
- 1 scalogno
- q.b. Brodo Vegetale con Sale Rosa

PROCEDIMENTO

- Portare l'olio extravergine a 70 gradi, spegnere la fiamma e inserire 4 tranci di baccalà da 150g ciascuno insaporiti precedentemente con le erbe della provenza.
- Cuocere per circa dieci minuti, sino a quando il pesce al cuore abbia raggiunto i 48 gradi circa.
- Sgocciolare e tamponare con carta assorbente.
- In una pentola soffriggere lo scalogno tritato con poco olio, aggiungere il pane a cubetti, il brodo vegetale e cuocere per cinque minuti.
- Frullare il tutto e passare al setaccio.
- Comporre il piatto con alla base la crema di pane, adagiare il baccalà, spalmare leggermente la crema di olive nere e completare con i peperoni cruschi spezzati.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Olive Nere



Peperoni Cruschi



Olio Extra Vergine di Oliva



Erbe della Provenza - Liofilizzate



Brodo Vegetale con Sale Rosa