GLI OPPOSTI SI ATTRAGGONO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 800g filetto di baccalà ammolato
- 300g cicerchie secche decorticate
- 0,7g Pesto di Finocchietto Selvatico
- 300g pomodoro camone
- 100g Cipolle rosse a base di Cipolla Rossa di Tropea Igp
- 150g farina di riso
- 5g Fiocchi di Sale Marino
- 5g zucchero
- 100g sedano
- 100g carota
- 50g scalogno
- 3g germoglio di pisello
- 150g Olio Extra Vergine di Oliva

PROCEDIMENTO

- Mettere a mollo le cicerchie decorticate per 3 ore.
- Preparare il fondo del soffritto tagliando sedano carote scalogno, fare rosolare con 0,50 grammi di olio evo e aggiungere le cicerchie precedentemente ammollate.
- Cuocere per 40 minuti il ragù di cicerchie alla fine aggiungere metà del Pesto di finocchietto selvatico e frullare il tutto regolando di sale.
- Tagliare il baccalà in 4 parti e impanare nella farina di riso; in una padella mettere 100 grammi d'olio e fare rosolare i filetti e poi passare in forno per 2 minuti a 180°.
- Tagliare il pomodoro camone a concassé e scottare in padella velocemente, a fine cottura spolverare con lo zucchero.
- Tagliare a julienne la cipolla di Tropea e fare appassire in padella con un filo d'olio evo.

finitura e presentazione

- Adagiare la crema di cicerchie sulla base del piatto, unire la concassé di pomodoro, continuare con il baccala e rifinire adagiando la julienne di cipolla di Tropea.
- Completare il piatto con delle gocce di Pesto di finocchietto selvatico e fiori eduli.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Pesto di Finocchietto Selvatico



Cipolle rosse a base di Cipolla Rossa di Tropea Igp



Fiocchi di Sale Marino



Olio Extra Vergine di Oliva