BACCALÀ AL POMODORO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 tranci di baccalà
- 500g Datterini Rossi Pelati
- 200g Puntarelle Saltate
- 80g cipolla
- q.b. Peperoncini Gocce Gialle in Agrodolce
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Pepe di Montagna della Tasmania - Intero
- q.b. Condimento Olio all'Aglio Orsino
- q.b. insalatina di germogli e fiori
- q.b. sale e pepe

PROCEDIMENTO

- Tagliare e soffriggere la cipolla, aggiungere i datterini rossi, aggiustare di sale e portare a cottura il guazzetto.
- Nel frattempo aromatizzare l'olio extravergine di oliva con pepe della tasmania e condimento all'aglio orsino, portare a 70° e immergervi i tranci di baccalà per 10 min.
- Saltare le puntarelle, scolare e asciugare il baccalà.
- Impiattare con alla base il guazzetto, il baccalà, le puntarelle, completare con gocce gialle e insalatina di germogli.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Datterini Rossi Pelati



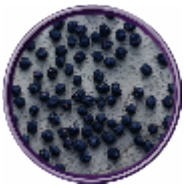
Puntarelle Saltate



Peperoncini Gocce Gialle in Agrodolce



Olio Extra Vergine di Oliva



Pepe di Montagna della Tasmania - Intero



Condimento Olio all'Aglio Orsino