PIZZAIOLA DI BACCALA’, CREMOSO DI BUFALA, KETCHUP DI POMODORINO DEL PIENNOLO E CRUMBLE DI OLIVE NERE

INGREDIENTI:

BACCALA’ 800GR

POMODORINO DEL PIENNOLO 300GR

MOZZARELLA DI BUFALA 200GR

OLIVE NERE 100GR

BURRO 50GR

FARINA DI MANDORLE 50GR

ZUCCHERO 50 GR

CAPPERI IN FIORE 20 GR

GERMOGLI

COLATURA DI ALICI

LIMONI 1

MIX DI SEMI DEL BENESSERE 30 GR

TIMO E ORIGANO

OLIO EVO

PROCEDIMENTO

SPINARE, PARARE E PORZIONARE I FILETTI DI BACCALA’, CONDIRE CON BUCCE DI LIMONI, ERBETTE E OLIO EXTRA VERGINE. CONDIZIONARE SOTTOVUOTO E CUOCERE A 62 GRADI PER 20 MINUTI.

PREPARARE IL KETCHUP, GRATINANDO I POMODORI CON ZUCCHERO, COLATURA DI ALICI, LIMONE E MIELE. SUCCESSIVAMENTE FRULLARE ED EMULSIONARE CON OLIO E AGGIUSTARE DI SALE.

PREPARARE IL CRUMBLE, SABBIANDO LA FARINA DI MANDORLE, LO ZUCCHERO, IL BURRO, LE OLIVE E SEMI DEL BENESSERE, CUOCERE IL COMPOSTO OTTENUTO A 190 GRADI PER 13 MINUTI E SGRANARE.

EMULSIONARE LA MOZZARELLA DI BUFALA CON LATTE E PORTARE A BOLLORE.

RIFINIRE IN PADELLA IL BACCALA’ E IMPIATTARE, SERVENDO AI LATI IL KETCHUP E IL CREMOSO DI MOZZARELLA. GUARNIRE CON GERMOGLI, CAPPERI ED ERBETTE E IL CRUMBLE AI LATI.

DECORARE CON UN ANELLO DI PASTA PIZZA ESSICCATO

LA RICETTA VUOLE ESSERE UN OMAGGIO A UNA PREPARAZIONE ORMAI IN DISSUSO E UN RICHIAMO ALLA REGINA DEL TERRITORIO CAMPANO E NON SOLO, LA PIZZA.

IN QUESTO CASO è STATO UTILIZZATO IL BACCALA’, PESCE DI ORIGINE DEL NORD EUROPA MA CHE HA TROVATO GRANDE AFFERMAZIONE NEL VESUVIANO, DOVUTO PRIMA ALLA PRESENZA DEL FIUME CHE VENIVA UTILIZZATO PER DISSALARE IL PESCE, POI perché HA VISTO L’AFFERMAZIONE DI AZIENDE CHE TRATTANO TALE PRODOTTO.

INOLTRE è PREVISTO L’ USO DI SEMI DEL BENESSERE, E POMODORINI NERI, ALIMENTI RICCHI DI LICOPENE E ANTOCIANI UTILI AL BENESSERE. UN PIATTO CHE OLTRE A ESSERE BELLO ESTETICAMENTE E BUONO FA ANCHE BENE