



BACCALA' IN DUE COTTURE, PANCOTTO DI CIPOLLA E UVA PASSA, OLIO AROMATIZZATO ALLE ERBE

Ingredienti

400 gr. di baccalà dissalato
200 gr. di pane di semola (con crosta)
8 filetti di pomodoro San Marzano confit (sbollentato, sbucciato e messo sott'olio con timo e 1 spicchio d'aglio)
1 rametto timo
2 spicchi aglio
Olio evo q.b.
1 cipolla rossa grande
Erbe aromatiche: timo, rosmarino, erba cipollina, maggiorana
1 peperoncino
8 olive leccine
Prezzemolo q.b.
Sale e pepe q.b.
2 cucchiaini aceto di vino bianco

Procedimento

Immergere il baccalà in olio evo con uno spicchio d'aglio e erbe aromatiche. Portare l'olio a 80 gradi. Spegnerlo e lasciare raffreddare.

Prelevare un quarto di bicchiere d'olio e metterlo nel frullatore con mollica pane di semola, prezzemolo, uva passa, sale, peperoncino e 4 petali di pomodoro. Frullare e passare al setaccio.

In un pentolino d'acqua e due cucchiaini di aceto far bollire la cipolla mantenendola croccante. Scolarla e raffreddarla in acqua fredda. Tagliarla a spicchi e condirla con olio, sale e pepe.

Scolare il baccalà dall'olio, asciugarlo, scottarlo in padella antiaderente dal lato della pelle fino a sua forte doratura. Sfriggere la crosta sbriciolata e posarla su carta assorbente.

Adagiare su una fondina il pancotto, il croccante di crosta e al centro il filetto di baccalà.

Guarnire con cipolla rossa, il petalo di pomodoro e nappare con qualche goccia di olio del baccalà.