



SFERA DI BACCALA' CON GAZPACHO DI POMODORO E PROFUMO DI MARE

Ingredienti

Per la sfera

400 gr. di filetto di baccalà
300 gr. di patata cotta
400 gr. di panna fresca
prezzemolo fresco
succo di 1/2 limone
150 gr. di tuorli d'uovo
50 gr. di olive denocciolate
400 gr. di sponsali cotti e abbattuti

Per la panatura

200 gr. di pan grattato
1 arancia grattugiata
50 gr. di bianco d'uovo snervato

Per il gazpacho

1,6 kg di pomodori maturi
4 Cetrioli

2 Peperoni mix
2 cipolla rossa
1 spicchio d'aglio senz'anima
160 gr. di pane raffermo
80 gr. di olio evo
60 gr. di aceto di vino bianco(meglio se di Xeres)
10 gr. di sale
10 gr. di tabasco

Procedimento

Per il baccalà:

Miscelare la panna, il sale, i pezzettoni di baccalà tagliati in maniera irregolare e cuocere per 30 min a 50° a vapore.

Montare la patata in una planetaria; rettificare di sale e di pepe; aggiungere i tuorli d'uovo, le olive tritate e infine il baccalà.

Formare delle sfere e passare nel bianco d'uovo e nella panatura e friggere.

Per il gazpacho:

Lavare le verdure, eliminare tutti i semini dagli ortaggi, condire tutto e lasciare in frigo per 2 ore; passare il tutto all'estrattore.