



BACCALA ALLA BARLETTANA

Ingredienti

Filetto di baccalà 400g
Farina di riso q.b.
Pomodori Piccadilly 500g
Cipolla 1, foglie di basilico
Capperi 50g
Patata 1 (50g circa)
Foglia di alloro
Scalogno
Olive nere taggiasche
Olio, sale, pepe

Procedimento

Tagliare a pezzi il baccalà, asciugarlo bene, infarinare e friggerlo in olio di semi.

Per la salsa di pomodoro:

Tagliare i pomodori a metà, disporli in una teglia, condirli con sale, pepe, olio, erbe aromatiche e buccia di limone; infornare il tutto a 170° per 20-30 min e a fine cottura frullare e filtrare il tutto.

Per la salsa di capperi:

Mettere in un tegame scalogno tritato, olio, capperi e patate, coprire con acqua e portare a cottura, regolare di sale e pepe, frullare e filtrare.

Per le olive:

Togliere l'olio in eccesso e infornarle a 160° per 10-15 min.

Impiattamento:

Impiattare su un piatto piano, giocando con le varie salse e infine disporre i cubetti di baccalà fritto.