



IL BACCALÀ, LA SUA MAIONESE, BIETOLE E OLIVE



Ingredienti

per la maionese

100 ml brodo di pesce

100 g scarti di baccalà

200 ml olio di girasole

per il baccalà

500 g baccalà dissalato e spinato

200 ml acqua

100 ml latte

1 foglia di alloro

1 spicchio d'aglio

sale q.b.

olio di girasole q.b.

per le bietole

20 bietoline

10 olive verdi in salamoia

1 spicchio d'aglio

olio extravergine di oliva

sale, peperoncino q.b.

prezzemolo q.b.

Procedimento

Per la maionese: In un pentolino cuocere a fuoco molto lento gli scarti del baccalà nel brodo di pesce per circa 20 minuti senza far arrivare a bollore. Filtrare con lo chinoise e lasciar raffreddare. Con l'aiuto di un frullatore a immersione, montare come una maionese aggiungendo l'olio di girasole a filo.

Per il baccalà: Porzionare il baccalà. In una pentola mettere l'acqua, il latte e gli aromi, portare a una temperatura di 85° e unire il baccalà precedentemente privato della pelle. Cuocere per 10 minuti circa.

Per le bietole: lessare le bietole in acqua salata con olio evo, aglio e peperoncino. Scolarle appoggiandole su carta assorbente.

Privare le olive del nocciolo, tagliarle a brunoise e condirle con olio e prezzemolo.

Servire adagiando le bietole sul fondo del piatto, appoggiare il baccalà sulle verdure, irrorare con la sua maionese e distribuire la brunoise di olive, spolverizzare con prezzemolo tritato finemente.