



“SFOJA LORDA” CON BACCALÀ MANTECATO AL LATTE DI MANDORLA E MINESTRA DI CAVOLO ROMANESCO



Ingredienti

per il baccalà mantecato:

400 gr di baccalà dissalato

1 foglia di alloro

1 spicchio di aglio

Latte di mandorla senza zucchero q.b.

Prezzemolo tritato

Pepe nero

Per la sfoglia:

100 gr di farina 00

100 gr di semola rimacinata

6 tuorli

Per la minestra di cavolo romanesco:

1 cavolo romanesco

1 lt di brodo vegetale con gli scarti del cavolo

1 alice sotto sale

1 cipolla

2 carote

2 coste di sedano

1 spicchio di aglio

½ bicchiere di vino bianco secco

Olio extravergine di oliva

Sale e pepe

Procedimento

Preparare il baccalà: diliscare il baccalà, tagliarlo a pezzi regolari e porlo in un tegame con lo spicchio dell'aglio e la foglia di alloro, coprire con latte di mandorla e cuocere per una ventina di minuti. Far raffreddare.

Eliminare la pelle, sfogliare il baccalà e trasferirlo in una ciotola. Unendo olio e filo, montare la polpa del baccalà incorporando l'olio fino a ridurlo in una crema liscia. Aggiustare con sale, pepe e unire prezzemolo tritato finemente.

Preparare la minestra: ridurre in cimette il cavolfiore (gli scarti andranno usati nella preparazione del brodo vegetale). Tritare le verdure per il soffritto insieme all'alice dissalata e diliscata e soffriggerle in poco olio, sfumare il vino e unire le cimette di cavolfiore. Mescolare aggiustare con sale e pepe, versare il brodo a filo e cuocere, a fiamma moderata, fino a quando le cimette di cavolo non si saranno ammorbidite. Filtrare il brodo tenendo le cimette e mantenendolo in caldo.

Preparare la sfoglia: impastare le farine con i tuorli fino a ottenere una pasta liscia. Farla riposare per 30 minuti, al riparo dalle correnti d'aria.