



BACCALÀ ALL'OLIO EVO, AGLIO NERO, PREZZEMOLO, PATATA



Procedimento

Per il baccalà: (porzioni ca 120g)

Cuocere il baccalà in buste sottovuoto e abbondante olio Evo per 20 min a 65°C.

Preparare un brodo vegetale e tenerlo a temperatura media, andiamo di inserire i pezzi di baccalà che dovranno cuocere per cinque minuti.

Non appena trascorre questo tempo, li preleviamo li poggiamo su un panno carta in modo da far assorbire il liquido di cottura.

Per la crema aglio nero:

Rosolare aglio nero (3 teste), sponzali (cipolla bianca) ed un filo d'olio. Aggiungere patate tagliate sottili, bagnare con brodo vegetale, lasciare cuocere. Frullare tutto al minipimer, aggiungendo olio a filo; setacciare.

Crema patate:

Pelare le patate, tagliarle sottili. Rosolare l'olio evo e la cipolla, aggiungere le patate, coprire con brodo vegetale, lasciare cuocere. Frullare, aggiungere olio e setacciare.

Emulsione prezzemolo