

**Baccalà in tempura con
verdure in crosta di farina
di grano Spirito Contadino
con salsa agro dolce
piccante**

MARCO GUERRINI



Perbacco

Chef

DI SPIRITO



Baccalà in tempura con verdure in crosta di farina di grano Spirito Contadino con salsa agro dolce piccante

INGREDIENTI:

200 g di baccalà dissalato • 50 g di farina • 30 g maizena • acqua gassata fredda • **misto di verdure in crosta di farina di grano Spirito Contadino: zucchine, cavolfiori, carciofi e borragine.**

PER LA SALSA:

200 g aceto bianco • 50 g zucchero • 1 peperoncino

PROCEDIMENTO:

Tagliare il baccalà a dadi e friggerli in abbondante olio immergendoli in una tempura con acqua farina e maizena.

Friggere le verdure. Ridurre l'aceto con lo zucchero e il peperoncino fino a densità di una salsa. Comporre il piatto

MARCO GUERRINI