

VITO PASTORE per Spirito Contadino

Baccalà in fotosintesi



Vito Pastore



Baccalà in fotosintesi

INGREDIENTI:

200g baccalà · latte · **ROSETTE FOGLIARI DI PAPAVERO SELVATICO DI CAMPO E CICORIELLA SELVATICA DI CAMPO SPIRITO CONTADINO** · fave · sedano · carota · cipolla
· foglie di bietola · 5 g di lecitina di soia

PROCEDIMENTO:

Mettere sottovuoto il filetto di baccalà riempiendo la busta di latte. Cucinare 15 min a vapore a 90°. Estrarre il pesce dalla busta recuperando il latte e scottare in padella a fiamma vivace. Avvolgere il baccalà in una foglia grande di bietola sbollentata. Montare il latte di cottura con la lecitina di soia sino a creare un aria stabile.

Sbollentare 20 secondi la cicoriella e raffreddare in ghiaccio. Spadellare vivacemente con olio aglio chiarificato e peperoncino.

Preparare la crema di rosette fogliari di papavero passando le verdure all'estrattore. Mettere il succo ottenuto in un pentolino, regolare di sale e legare con 5 g di amido modificato.

Dopo aver tenuto le fave bianche una notte a bagno, bollirle in una pentola con una costa di sedano, 1 carota e mezza cipolla tostata. Cucinare per un paio di ore a fiamma bassissima fino ad ottenere una purea. Comporre il piatto mettendo al centro un cucchiaino di purea di fave, versare intorno la crema di rosette, posizionare il baccalà e la cicoriella. Chiudere con l'aria di latte di baccalà.