

“CICIR E BACCALÀ”

PIETRO SCARALE





**“CICIR E BACCALÀ”**  
**QUENELLE DI BACCALÀ CON CICERONI IN CROSTA DEL BORGO SPIRITO CONTADINO**  
**E CAVIALE DI TROTA AFFUMICATA E SALMONE**

INGREDIENTI per 2 /3 persone

**Ciceroni in crosta del Borgo Spirito Contadino 80 gr** • caviale di trota affumicata 25 gr  
• caviale di salmone 25 gr • olio alle erbe aromatiche q.b.

PER IL BACCALÀ MANTECATO

baccalà dissalato 500 gr • latte 200 ml circa • panna 100 ml circa • mix olio di semi di girasole e  
olio extravergine d'oliva 150-200 gr in totale • foglia di alloro 1 • aglio (facoltativo) 1 spicchio  
• scorza di limone q.b. • latte caldo o acqua di cottura q.b. per la cremosità

PROCEDIMENTO:

Portare il baccalà a cottura in un composto di latte e panna aromatizzato con una foglia di alloro e scorza di limone (eventualmente aggiungere uno spicchio d'aglio per una nota più intensa). Cuocere dolcemente fino a quando il pesce risulta morbido e ben cotto. Una volta pronto, scolare il baccalà e trasferirlo in un mixer e frullare aggiungendo a filo l'olio di semi e l'olio extravergine d'oliva, fino a ottenere una crema liscia, montata e ben emulsionata. Se necessario, aggiungere un po' di latte caldo o acqua di cottura per regolare la consistenza.

A parte, ridurre leggermente la sua salsa di cottura e arricchirla con olio alle erbe aromatiche. Unire infine il caviale di trota affumicata, mantenendo il composto delicato e non lavorato eccessivamente.

Friggere i Ciceroni in abbondante olio di semi di arachidi fino a renderli dorati e croccanti, quindi scolarli su carta assorbente. Disporre il baccalà mantecato nel piatto, completare con la sua salsa aromatica, aggiungere il caviale di salmone e quello di trota affumicata e finire con i Ciceroni croccanti per dare contrasto di consistenze.

PIETRO SCARALE