

BACCALÀ A BASSA TEMPERATURA, CRÈME FRAÏCHE DI STRACCIATELLA, MARASCIUOLI SELVATICI DI CAMPO SPIRITO CONTADINO

MASSIMO SCIROCCO



BACCALÀ A BASSA TEMPERATURA, CRÈME FRAÏCHE DI STRACCIATELLA, MARASCIUOLI SELVATICI DI CAMPO SPIRITO CONTADINO

INGREDIENTI:

marasciuoli selvatici di campo Spirito Contadino • filetto di baccalà
• olio di semi • olio evo • stracciatella • lime • sale
• pepe • aglio • olio e peperoncino

PROCEDIMENTO:

preparare uno mix di oli (80% semi - 20% evo), portarlo a 72°C ed immergervi il filetto di baccalà. Spegnere e lasciare cuocere per circa 12 minuti, nel frattempo creare la crème fraiche di stracciatella da aromatizzare con lime, sale, pepe. Mixare e filtrare. Lessare velocemente in abbondante acqua salata i marasciuoli, shockare in acqua ghiacciata e successivamente ripassare in padella con uno spicchio d'aglio, olio e peperoncino.

Una volta cotto il baccalà, impiattare e versare live di fronte al cliente la crème fraiche di stracciatella portata a 50°C.

MASSIMO SCIROCCO