

BACCALÀ AL POMODORO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 tranci di baccalà
- 500g Datterini Rossi Pelati
- 200g Puntarelle Saltate
- 80g cipolla
- q.b. Peperoncini Gocce Gialle in Agrodolce
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Pepe di Montagna della Tasmania, Intero
- q.b. Condimento Olio all'Aglio Orsino
- q.b. insalatina di germogli e fiori
- q.b. sale e pepe

PROCEDIMENTO

- Tagliare e soffriggere la cipolla, aggiungere i datterini rossi, aggiustare di sale e portare a cottura il guazzetto.
- Nel frattempo aromatizzare l'olio extravergine di oliva con pepe della tasmania e condimento all'aglio orsino, portare a 70° e immergervi i tranci di baccalà per 10 min.
- Saltare le puntarelle, scolare e asciugare il baccalà.
- Impiattare con alla base il guazzetto, il baccalà, le puntarelle, completare con gocce gialle e insalatina di germogli.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Datterini Rossi Pelati



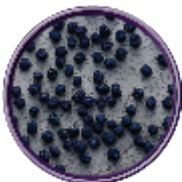
Puntarelle Saltate



Peperoncini Gocce Gialle in Agrodolce



Olio Extra Vergine di Oliva



Pepe di Montagna della Tasmania, Intero



Condimento Olio all'Aglio Orsino