Alessandro Borghese Kitchen Sound, filetti di baccalà con puntarelle

borghese-17-bede6081

FILETTI DI BACCALA’ FRITTI CON PUNTARELLE
(Costo € - Tempo 25’ - Difficoltà #)

Ingredienti:
600g baccalà dissalato e ben asciugato
100g di farina 00
Olio di semi q.b.
Acciughe q.b.
1 albume
Aceto di vino rosso q.b.
Aglio q.b.
Birra q.b.
Ghiaccio q.b.
1 cespo di catalogna
Olio EVO q.b.

Preparazione:
Sfiletta il baccalà, ricavandone il cuore. Taglialo in 2 e rifilalo.
Per la pastella, mescola energicamente all’interno di una ciotola: birra, farina setacciata e la chiara d’uovo.
Immergi nella pastella i 2 cuori di baccalà e friggi in olio bollente fino a raggiungere la doratura.
A parte, lava le puntarelle, tagliale a fiammifero e immergile in una ciotola con acqua e ghiaccio.
Nel frattempo, crea un intingolo con: acciughette, aglio, aceto di fino bianco e olio extravergine di oliva. Condisci le puntarelle.

Presenta il baccalà croccante su un letto di puntarelle saporite.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno