La ricetta degli chef Apci: baccalà candito

baccala-candito-db1b0a77

Lo chef Maurizio Urso di Siracusa spiega la ricetta del baccalà candito con la sua albumina al verdello emulsionata all’extravergine d’oliva, su passata di rapa rossa affumicata e guazzetto di cozze, vongole e cubettata di patata viola e gialla.

Ingredienti

Baccalà g. 600 netto; Olio extravergine d’oliva; Aglio n. 1; Pepe bianco in grani q.b; Foglia alloro n. 2; Buccia di limone; Buccia d’arancia; Sogliola g. 70; Sedano g. 120; Capperi g. 20; Basilico g. 5; Rapa rossa g 200; Patate viola g 120 netto; Patate gialle g 120 netto; Cozze g 180; Vongole g. 180; Prezzemolo; Brodo vegetale; Sale; Pepe Bianco; Rosmarino; Timo; Verdello; Polvere di semi e fiori di finocchietto selvatico. Per olio evo al rosmarino: Olio evo l. 1/2; Rosmarino g. 80. Condizionare in sottovuoto all’80% e lasciare cuocere in forno a vapore controllato per 30/40 minuti a 65/70 C°.

Procedimento

In un pentolino mettere 1 litro d’olio extravergine d’oliva e il filetto di sogliola precedentemente tagliato a cubetti, far cuocere il filetto non superando la temperatura di 75 C°, cosi facendo fuoriuscirà l’albumina del pesce. Con un cucchiaio recuperarla ed emulsionarla con olio evo e una grattugiata di verdello siracusano. Filtrare l’olio e aromatizzarlo con buccia d’arancia e limone verde, pepe in grani, foglia di alloro e aglio in camicia, portare l’olio ad una temperatura di 68 C°. Per il guazzetto - Tagliare a cubetti le patate a pasta gialla e viola. In una padella rosolare le patate a cubetti, e il sedano in mirepox, con uno spicchio d’aglio intero, il prezzemolo tritato, il peperoncino e un pizzico di sale; aggiungere il brodo vegetale, coprire e lasciar cuocere. Quasi a fine cottura, unire i capperi, fa aprire le cozze e le vongole nello stesso guazzetto. Una volta aperti i frutti di mare, sgusciarli. Intanto, cuocere le rape rosse, affumicarle e fare una passata con aggiunta di patate per rendere il composto più soffice, aggiustare di sale e pepe e unire l’olio al rosmarino, tenere in caldo. Candire il baccalà, precedentemente preparato, nell’olio aromatizzato a 68C° per 7/10 minuti, finché non fuoriesce l’albumina e raggiunge allo stesso tempo il punto di cottura.

Assiette del piatto:

Alla base del piatto porre la passata di rapa rossa, il guazzetto e una concassé di pomodoro. Sopra la passata, adagiare la cialda al vino bianco e infine il baccalà e nappare con la sua albumina.

logo ApciApci - Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani.

Baccalà e stoccafisso, "figli" dello stesso pesce