

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.

Aglione 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 vino 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