

Thermomix TM31

Creste di gallo ripiene di baccalà in brodo ristretto di ortaggi

Tempo totale di esecuzione: 1 h 30 min., Tempo di preparazione manuale: 35 min.,

Tempo di utilizzo di Bimby: 55 min.

Ingredienti per 4 porzione/i:

Per le creste di gallo:


- 300 g di farina tipo 0
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- sale q.b.
- 100 g di acqua fredda
- 100 g di baccalà mantecato

Per il brodo ristretto:

- 50 g di carote pelate e tagliate a cubetti
- 20 g di sedano
- 20 g di pomodoro tagliati in due
- 100 g di patata tagliata a cubetti
- 30 g di cipolle
- 15 g di olio extravergine di oliva
- 20 g di farina
- sale q.b.
- pepe q.b.
- 10 g di vino bianco
- 1000 g di acqua
- 25 g di erba cipollina
- pepe nero q.b.

Esecuzione

Per le creste di gallo:

1. Impastare nel boccale farina, olio, sale, acqua: **1 min./**.
2. Tirare la sfoglia sottile, ricavare delle mezzelune, farcirle con il baccalà mantecato e dare loro con le mani la forma di creste di gallo. Mettere in frigo fino al momento dell'utilizzo.

Per il brodo:

3. Mettere nel boccale tutti gli ortaggi, tritarli: **6 sec./vel. 4.**
4. Unire l'olio e lasciar stufare: **10 min./100°/vel. 1.** Aggiungere la farina e mescolare: **10 sec./vel. 2.** Unire sale e pepe, sfumare con il vino bianco: **3 min./100°/vel. 1.**
5. Aggiungere l'acqua.

6. Cuocere: **40 min./90°/vel. 1.**
7. Frullare: **40 sec./vel. 6.**
8. Lessare al dente in acqua salata bollente le creste di gallo e trasferirle per 1 min. nel brodo ristretto.
9. Servire in 4 fondine con un filo d'olio, erba cipollina e pepe nero.

Consiglio/i

Il baccalà mantecato si prepara insaporendo il pesce (prima ammollato e poi cotto a vapore nel cestello) con olio aglio, sale, pepe e prezzemolo a piacere.

Bevanda/e consigliata/e

Il Salento bianco IGT "Vigna Vinera" è un vino dal gusto importante ma non arrogante che ben si amalgama al gusto deciso del ripieno al baccalà.

Chef: Antonella Ricci e Vinod Sookar - Ristorante Al Fornello da Ricci - Ceglie Messapica (BR)

Informazioni

Nutritional values per 1 porzione/i:

Valore nutritivo:	1754 kJ
Valore nutritivo:	419 kcal
Proteine:	14,6 g
Carboidrati:	66,3 g
Grassi:	12,4 g

Nutritional values per 100 g:

Valore nutritivo:	540 kJ
Valore nutritivo:	129 kcal
Proteine:	4,5 g
Carboidrati:	20,4 g
Grassi:	3,8 g

Grado di difficoltà: medio

Costo: medio