

Thermomix TM31

Baccalà arrostito con verdure baby, purea di topinambur e chantilly al limone

Tempo totale di esecuzione: 50 min., Tempo di preparazione manuale: 18 min., Tempo di utilizzo di Bimby: 31 min.

Ingredienti per 4 porzione/i:

Per la purea di topinambur:

- 200 g di topinambur
- 300 g di latte
- 50 g di burro
- sale q.b.
- pepe q.b.

Per le verdure:

- 40 g di sedano, il cuore
- 60 g di topinambur
- 600 g di acqua
- sale q.b.
- 8 porri baby
- 8 carote baby
- 30 g di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 40 foglie di insalata ficoide glaciale di vari colori e sapori o crescione

Per la chantilly:

- buccia di 1/4 di limone
- buccia di 1/4 di lime
- 50 g di panna fresca
- 10 g di olio extravergine di oliva
- sale q.b.
- pepe q.b.

Per il baccalà:

- sale q.b.
- pepe q.b.
- 8 pezzi di baccalà da 50 g l'uno

Esecuzione

Preparare la purea di topinambur:

1. Cuocere nel boccale il topinambur tagliato a pezzi, coprendolo con il latte e aggiungendo il burro: **20 min./100°C/vel. 1**.
2. Scolare e frullare: **20 sec./vel. 4** aggiustando di sale e pepe. Tenere da parte al caldo.

Preparare le verdure:

3. Tagliare il cuore di sedano a bastoncini e i topinambur a dadini.
4. Portare a bollire nel boccale l'acqua con un pizzico di sale: **6 min./100°C/vel. 1**.
Scottare le verdure baby, poi scolarle e ripassarle nel boccale con olio e lo spicchio d'aglio: **5 min./100°C/vel. 1**. Tenere da parte.
5. Pulire e lavare l'insalatina glaciale.

Preparare la chantilly:

6. Tritare le bucce di limone e lime: **5 sec./vel. 7**. Raccogliere sul fondo con la spatola.
7. **Posizionare la farfalla**, unire la panna e montarla leggermente a **vel. 3** con l'olio, sale e pepe. **Togliere la farfalla** e mettere da parte.

Preparare il baccalà:

8. Salare, pepare e arrostitire in teflon o piastra al cromo il baccalà, tenendolo morbido al centro.
9. Mettere in ognuno dei 4 piatti la purea di topinambur, le verdure baby, i bastoncini di sedano, i dadini di topinambur, l'insalatina, il baccalà arrostito e nappare il tutto con un poco di chantilly al limone. Servire subito.

Curiosità

Nel 1432, una nave che trasportava un nobiluomo veneziano, naufragò al largo delle Isole Lofoten. Dagli abitanti di quelle zone egli apprese i segreti della pesca del merluzzo, della sua lavorazione e conservazione. Fu così che il merluzzo dal Nord Europa si diffuse in Italia, che lo adottò subito nelle sue due forme: lo stoccafisso (essicato) e il baccalà (sotto sale).

Autore: Chef Mauro Uliassi - Ristorante Uliassi - Senigallia (AN)

Informazioni

Bimby con: Spatola, Farfalla, No Butterfly
Accessori utili: piastra di teflon

Nutritional values per 1 porzione/i:

Valore nutritivo:	1532 kJ
Valore nutritivo:	366 kcal
Proteine:	6,7 g
Carboidrati:	23,2 g
Grassi:	28 g

Nutritional values per 100 g:

Valore nutritivo:	477 kJ
Valore nutritivo:	114 kcal
Proteine:	2 g
Carboidrati:	7,3 g





Contempora

Il nostro meglio per la tua famiglia

Grassi: 8,7 g

Grado di difficoltà: medio

Costo: medio

