

Baccalà mantecato con insalata di puntarelle e acciughe



di Antonella Dilozeno - 27/07/2015 14:50 | aggiornato 27/07/2015 14:57

Il baccalà mantecato con insalata di puntarelle e acciughe è uno dei must della cucina di pesce. Antonino Cannavacciuolo ne svela i segreti per prepararlo al meglio.

Il **baccalà mantecato con insalata di puntarelle e acciughe** è uno dei must della cucina di pesce, molto semplice da realizzare e composto da pochissimi step di preparazione. **Antonino Cannavacciuolo** ti svela i segreti per cucinarlo al meglio, come un vero chef stellato.

Bastano pochi ingredienti per assaporare un piatto che unisce il fresco del pesce alla dolcezza delle patate, del latte (ingredienti fondamentali per la preparazione) alla freschezza delle puntarelle, in contrasto con il sapore forte e salato delle acciughe.

La terra e il mare a confronto rappresentano una sfida di sapori intrigante per il palato.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Metodo di cottura

In padella

Categoria

Secondi di pesce

Preparazione

15 minuti

Cottura

20 minuti

Tempo totale

31 minuti

Dosi

4 persone

Ingredienti

Baccalà

400 gr

Patate

400 gr

Cipolla

1

Carota

1

Costa di sedano

1

Latte

q.b.

Alloro

1 foglia

Pepe

q.b.

Olio extravergine d'oliva

q.b.

Aceto

q.b.

Puntarelle

500 gr

Rosmarino

q.b.

Acciughe

4

Timo

q.b.

Preparazione

1. Questa è una ricetta da preparare prestando attenzione ai dettagli. Innanzitutto il baccalà va tenuto in **ammollo per tre giorni** prima di essere preparato. Dopo questa operazione, si può procedere alla realizzazione della ricetta vera e propria.
2. In una padella metti del latte e, per farlo **aromatizzare**, e aggiungi cipolla, sedano e carota tagliati a pezzi grossolani.
3. Taglia il baccalà a pezzi grossi o dividilo semplicemente in tre o quattro parti e **scottalo leggermente in padella**, aggiungendo un filo d'olio senza sale. Il pesce, infatti, ne contiene già abbastanza.
4. Quando il latte bolle, filtralo e tienilo a riposare in un'altra pentola che riporrai su **fuoco medio-basso**. Aggiungi anche un mazzetto di erbe aromatiche composto da alloro, rosmarino e timo.
5. Taglia le patate a pezzi e aggiungile al latte. Quando il baccalà sarà ben scottato da entrambe le parti, aggiungi anch'esso al latte.
6. Per la preparazione dell'**insalatina**: dopo aver pulito le puntarelle aggiungi le acciughe, che avrai pulito e spinato in precedenza, **tagliandole a listarelle**. Condisci il tutto con olio, pepe e aceto.
7. Frulla il baccalà e mantecalo con dell'olio per ottenere un composto cremoso, molto simile ad un purè denso di patate. Mescola bene, quindi procedi con l'**impiattamento**.
8. Con l'aiuto di due cucchiaini puoi creare delle **piccole noci** di composto, da posizionare al centro di un piatto piano. Finisci la decorazione con le puntarelle sul composto e con le acciughe di contorno.

Vota la ricetta

 **SCOPRI GLI OUTFIT**
AUTUNNO/INVERNO

