Oggi presentiamo una specialità
di Antonio Tardi

Articolo di Alex Ziccarelli

Baccalà cotto lentamente nell’olio d’oliva

con burrata, patate, carciofi fritti e pomodori san marzano

Ingredienti

Per 4 persone

Gr. 400 baccalà

1 L di olio extravergine di oliva

Gr. 2 grani di pepe nero

Un mazzetto di rosmarino fresco

Un mazzetto di timo fresco

Gr.100 carciofi freschi mammarella

Germogli di erbette fresche per guarnire

Gr.50 pomodoro san marzano tagliato a dadini

Per la salsa di burrata

Una burrata di Gr.150 /180

Ml 30 di Olio extravergine d'oliva

Pepe nero macinato fresco

Un pizzico di basilico fresco tagliato a julienne

Un pizzico di origano fresco tagliato a julienne

Gr.150 patate lessate

Buccia

Metodo:

Per il baccalà

Immergete il baccalà in acqua fredda, copritelo e lasciatelo in ammollo in un luogo fresco o in frigorifero per almeno 24 ore o fino a 3 giorni, cambiando l'acqua ogni giorno.

Dopo 24 ore, assaggiate un pezzetto di pesce. Se il pesce è ancora abbastanza salato, continuate a dissalare fino a quando l'acqua è limpida e il pesce ha un sapore quasi dolce.

Per la cottura del baccalà

Tagliate il baccalà in pezzi quadrati di circa 7cm.

Versate l'olio, le erbe e il pepe nero con l'aglio in una piccola casseruola. Portate l'olio a una temperatura di circa 70 °C e rimuovetelo dal fuoco.

Immergete i pezzi di baccalà dolcemente nell'olio e coprite la pentola con la pellicola e lasciate cuocere il baccalà nell'olio tiepido, lontano dal fuoco, lentamente per 25/30 minuti o fino a quando il pesce diventa tenero.

Mantenete il pesce nell'olio e pronto all'uso.

Per la salsa di burrata

Mettete tutti gli ingredienti in una ciotola e, con l'aiuto di una forchetta da tavola, mescolate il tutto fino a che l'impasto risulta omogeneo.

Aggiustate di sapore con sale e pepe nero.

Per i Carciofi

Tagliate a fettine sottili i carciofi, infarinateli leggermente e friggeteli in olio caldo fino a renderli croccanti.

Per la dadolada di pomodori

Condite leggermente i pomodori tagliati a dadini con olio, basilico, aglio tritato, sale e pepe nero. Teneteli da parte pronti all'uso.

L'impiattamento

Con l’aiuto di uno stampino, adagiate al centro del piatto il mix di burrata e patate, adagiatevi sopra un pezzo di baccala’, aggiungete quindi i carciofi e i pomodori intorno al baccala’ed infine guarnite con le erbette fresche, irrorando,in ultimo, il tutto con olio extravergine d’oliva.

Servite ora il piatto e buon appetito.