LE RICETTE DI SCUOLA TESSIERI

Scuola Tessieri®
ATELIER DELLE ARTI CULINARIE

Ricetta dello Chef Gianluca Grosso

Tipologia di ricetta: secondi piatti

Baccalà con crumble di capperi, pappa al pomodoro, polvere di olive e salsa di mandorle

Lista spesa

- 1150 gr di mandorle pelate
- 250 ml di acqua naturale
- il succo di mezzo limone
- sale q.b.
- olio evo q.b. (circa 150 ml)
- 100 gr di olive nere
- baccalà

Per il crumble di capperi

- 150 gr di farina 00
- 30 gr di polvere di capperi
- 120 gr di burro
- 1 pizzico di zucchero

Per la pappa al pomodoro

- 300 gr circa di pane toscano raffermo
- 500 gr di pomodori maturi
- Aglio 2 spicchi
- basilico q.b.
- 1 lt di brodo vegetale
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Per la salsa alle mandorle

Tritare le mandorle già pelate nel mixer ad alta velocità,.
Aggiungere l'acqua e amalgamare, sempre nel mixer ad alta velocità, aggiungere il succo di limone e aggiustare di sale. Azionare il mixer a bassa velocità e aggiungere l'olio a filo per emulsionare il composto, come quando si prepara la maionese, aggiungendone fin quando non raggiungeremo la consistenza cremosa desiderata.

Per il crumble di capperi

Sciacquare i capperi sotto l'acqua, asciugarli molto bene con carta da cucina e metterli nel microonde su un foglio di carta da forno alla massima potenza per alcuni minuti (4-5 minuti) o fino a quando non siano diventati croccati. Appena pronti, lasciateli raffreddare e poi tritateli fino ad ottenere una polvere.
Poi in una ciotola mescolare farina e burro freddo, sbriciolando con le mani e poi aggiungere la polvere di capperi.
Mescolare fino ad ottenere un composto burroso che stenderete tra due fogli di carta da forno ad uno spessore di 1cm.
Togliere il foglio superiore e mettere in forno a 170 gradi per 7-8 minuti. Appena pronto, lasciarlo raffreddare prima di sbriciolarlo

Per la polvere di olive

Snocciolate le olive e fatele disidratare nel forno a microonde a 350 W per 15 minuti, fatele raffreddare e frullatele fino a quando diventeranno una polvere.

Per la pappa al pomodoro

Cominciamo incidendo con un coltello i pomodori e sbollentarli per 10 secondi in acqua bollente e raffreddare subito in acqua e ghiaccio. Li spelliamo eliminiamo i semi e tagliamo a cubetti. Mettiamo in una pentola l'olio e gli spicchi di aglio con i gambi di basilico.
Quando l'aglio si è imbiondito, è il momento di aggiungere il pomodoro, tirare via i gambi ed alzare la fiamma. Lascio cuocere la salsa per qualche minuto, aggiusto di sale e copro il tegame. Tagliare il pane a tocchetti, e lo lascio ammorbidire nel brodo vegetale ancora caldo. Attendo che la crosta si inzuppi per bene, strizzo leggermente ed aggiungo il pane al sugo di pomodoro. Giro costantemente per 15 minuti circa, fin quando le molliche si son quasi disfatte e la "pappa" comincia a prendere forma. Nel caso dovesse risultare troppo asciutta basta bilanciare la consistenza versando un mestolo di brodo.
Aggiungo una manciata generosa di basilico strappato con le mani e lascio riposare per un'oretta buona.

Per il baccalà

Se avete bel baccalà da ammollare, eliminate il sale in superficie e mettetelo in un recipiente coperto dall'acqua per un paio di giorni: cambiate l'acqua almeno 3 volte al giorno in modo che possa perdere l'eccesso di sale. Trascorso questo tempo, tagliatelo a pezzi
Portate ad ebollizione dell'acqua non salata in una pentola, quindi immergetevi i pezzi di baccalà e lasciateli cuocere per 4/5 minuti (a seconda dell'altezza). Non fateli cuocere troppo altrimenti perderanno la loro compattezza e la carne tenderà a sfaldarsi.

Assemblaggio del piatto

Adagiare al centro del piatto una generosa cucchiaiata di Pappa al pomodoro, metterci sopra il baccalà ben asciugato e decorare la superfice del pesce con la polvere di olive nere. Completare con la salsa alle mandorle con la quale sporcheremo il piatto e da un lato il crumble di capperi.

Scarica tutte le ricette di questa collana dal sito www.scuolatessieri.it

Seguici sui Social