

# BACCALÀ ALLA LIGURE

## Ingredienti per 4 persone

### BACCALÀ

- GR 500 CUORE DI MERLUZZO
- GR 280 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TAGGIASCA
- 1/2 LIMONE
- 1 SPICCHIO D'AGLIO
- 2 FOGLIE DI ALLORO
- Q.B. SALE
- Q.B. PEPE NERO

### CREMA DI PINOLI

- GR 100 PINOLI
- GR 50 ACQUA FRIZZANTE

### GEL DI PREZZEMOLO

- 1 MAZZO PREZZEMOLO
- 10 ML OLIO EVO
- Q.B. ACQUA NAT.

### CREMA DI POMODORO

- GR 600 POMODORI DATTERINI MATURI
- 1 CIPOLLA RAMATA MEDIA
- 10 ML OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TAGGIASCA
- Q.B. SALE
- Q.B. ZUCCHERO SE NECESSARIO
- 10 FOGLIE BASILICO

### CREMA DI PATATE

- GR 400 PATATE PELATE A CUBETTI
- GR 200 PORRO A JULIENNE
- GR 60 BURRO
- 100 ML PANNA FRESCA
- 200 ML BRODO VEG.
- Q.B. SALE

### TAPENADE DI OLIVE TAGGIASCHE

- GR 200 OLIVE TAGG. DENOCCIOLATE SOTT'OLIO
- GR 100 ACQUA NAT



## BACCALÀ ALLA LIGURE *procedimento*

### BACCALÀ

ASSICURATEVI DI ACQUISTARE UN FILETTO DI CUORE DI MERLUZZO FRESCO. ELIMINATE LA PELLE DAL BACCALÀ E TAGLIATELO IN TRANCI. RIEMPIRE UNA PENTOLA CON L'ACQUA FREDDA, AGGIUNGETE LO SPICCHIO DI AGLIO IN CAMICIA, 1-2 FOGLIE DI ALLORO E MEZZO LIMONE. IMMERGETE I TRANCI DI BACCALÀ NELL'ACQUA, PORTATE A BOLLIRE E FATELO BOLLIRE PER CIRCA 30 MINUTI A FUOCO DOLCE, ELIMINANDO CON UNA SCHIUMAROLA LA SCHIUMA IN SUPERFICIE. IL TEMPO DI COTTURA POTREBBE VARIARE A SECONDA DEL PEZZO, VERIFICATE CHE SIA BEN COTTO. TRASCORSO QUESTO TEMPO SCOLATE IL BACCALÀ E CONSERVATE L'ACQUA DI COTTURA. TRASFERITE IL BACCALÀ IN UNA CIOTOLA, CONTROLLATE CHE NON CI SIANO LISCHE E LASCIATELO INTIEPIDIRE, DOPODICHÉ VERSATELO NELLA CIOTOLA DI UN TERMOMIX. AZIONATE A BASSA VELOCITÀ E AGGIUNGETE L'OLIO EVO A FILO. QUANDO L'OLIO SARÀ STATO INCORPORATO COMPLETAMENTE, VERSATE A FILO ANCHE 100 G DI ACQUA DI COTTURA PREVENTIVAMENTE PASSATA AD UN COLINO A MAGLIA FINA E CONTINUE A MONTARE FINO AD OTTENERE UNA CREMA OMOGENEA, DALLA CONSISTENZA SPALMABILE. REGOLATE DI SALE E DI PEPE, E CONSERVATE IN FRIGO CON PELLICOLA A CONTATTO.

### CREMA DI PINOLI

METTERE A BAGNO I PINOLI IN ACQUA FRIZZANTE 12 ORE PRIMA. QUANDO SARANNO AMMOLLATI FILTRARLI DALL'ACQUA E CONSERVARLA. IN UN BICCHIERE ADATTO PER CONTENERE IL FRULLATORE AD IMMERSIONE METTERE I PINOLI E COMINCIARE A FRULLARE E VERSARE A FILO L'ACQUA DI PINOLI, REGOLARE DI SALE SINO AD OTTENERE UNA SALSA LISCIA E ABBASTANZA DENSA, PASSARE TUTTO AL SETACCIO FINO E CONSERVARE IN FRIGO

### TAPENADE DI OLIVE TAGGIASCHE

METTERE TUTTI GLI INGREDIENTI DENTRO TUN BICCHIERE ADATTO PER FRULLARE CON IL FRULLATORE AD IMMERSIONE. MI RACCOMANDO L'ACQUA VERSIAMOLA A FILO IN MODO DA CREARE UN'EMULSIONE CHE PASSEREMO AL SETACCIO FINO.