

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Girasoli

FORMAGGIO E NOCI

GIRASOLI FORMAGGIO E NOCI *in* SALSA DI CIPOLLA *al* BALSAMICO *con* FILETTO DI BACCALÀ *in* Crosta di Pistacchi di Bronte

500 g (20 pezzi) di Girasoli formaggio e noci
300 g di baccalà sotto sale
150 g di cipolla bianca dolce
5 g di prezzemolo tritato
50 ml di aceto balsamico di Modena
30 g di zucchero semolato
150 g di pistacchi tritati
prezzemolo in foglie per guarnizione
olio extravergine di oliva
olio extravergine di oliva delicato
sale, pepe nero

Chef Leonardo Belluzzo / Ass. Cuochi di Verona

Scaldare dell'olio in una casseruola, aggiungere la cipolla precedentemente affettata e cuocere a fuoco lento.

Unire l'aceto balsamico di Modena, lo zucchero semolato e infine il prezzemolo tritato. Cuocere il tutto per altri 10 minuti. Pulire il baccalà privandolo delle lisce e abbiate cura di lasciarlo in acqua fredda corrente per almeno 6 ore; asciugatelo

e ponetelo poi su una teglia rivestita di carta da forno. Condite il pesce con poco sale e aggiungete i pistacchi tritati per fare in modo che si formi la crosta. Profumate quindi con il pepe e mettete a cuocere in forno per circa 10 minuti a 160°C. Cuocete i Girasoli formaggio e noci in abbondante acqua bollente salata, passateli poi nella salsa alla cipolla e disponeteli a ventaglio nel piatto.

Tagliate il baccalà in quattro filetti e poneteli a lato dei Girasoli formaggio e noci.

Completate il piatto guarnendo con foglioline di prezzemolo e un filo di olio extravergine d'oliva delicato a crudo.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto