

BACCALA' IN CROSTA DI PANE, FRITTELLA DI PASTA CRESCIUTA E AVVOLTO IN PANCETTA

Ingredienti: per 4 persone

- 12 filetti di baccalà dissalata da 40 grammi

- 4 fette pane cafone tagliato con l'affettatrice molto fino
 - q.b. olio d'oliva extra vergine aromatizzato all'aglio, origano di Pantelleria
 - q.b. pomodorini di Corbara, olio extra, aglio, timo

Per la pasta cresciuta:

650 g farina 0
 12 g lievito di birra
 - 20 g sale fino
 - 1 cucchiaino olio extra
 - 500 g acqua
 - 1 cucchiaino strutto

- 4 fette pancetta d'Oswaldo tagliata a 0,5 mm
 - q.b. friarielli, peperoncino, uvetta di Zibibbo, nocciole tostate, vino bianco e sale

- 300 g fagioli di Controne
 - 30 g carote
 - 30 g sedano bianco
 - 30 g scalogne
 - 30 g pancetta d'Oswaldo
 - 30 g petali di pomodoro
 - 1 spicchio aglio
 - 150 g trippa di Baccalà

- 500 g passata di pomodoro giallo
 - 50 g olio extra vergine
 - 2 g Xantana
 - q.b. sale e peperoncino



Preparazione:

- stendere il pane tra due strade di carta
- bagnare la carta con acqua
- aromatizzare il pane con olio all'aglio ed origano e avvolgere il filetto di baccalà nel pane
- schiacciare i pomodorini di Corbara e condirli con olio extra, aglio, timo e alloro
- farli asciugare sotto il pass per 2 ore
- cucinare il baccalà in abbondante olio d'oliva
- avvolgere il baccalà nella pancetta e cucinarla 4 minuti al forno
- impastare la pasta cresciuta e farla lievitare
- rosolare aglio e peperoncino in olio d'oliva
- aggiungere i friarielli a bagnare con vino bianco
- aggiungere sale e uvetta e stufarli a fuoco basso finche i friarielli sono cotti
- passare i filetti di baccalà nella pastella e friggerli a 180°C

Ristorante Oliver Glowig



- tagliare verdure e pancetta a brunoise e rosolarli con aglio e peperoncino in olio extra
- aggiungere i fagioli e bagnare con vino bianco
- aggiungere la trippa tagliata a julienne e coprire con fumetto di pesce
- finire la cottura

Ristorante Oliver Glowig

Aldrovandi Villa Borghese - Via Ulisse Aldrovandi, 15 - 00197 Roma - Italia - T +39 06 321 61 26 - T +39 06 322 39 93 - info@oliverglowig.com - oliverglowig.com