

CREMA DI CIPOLLOTTI CON BACCALA' IN PASTA CRESCIUTA

Ingredienti:

- 2000	ml	acqua
- 200	ml	panna fresca
- 2000	gr	cipollotti tagliati a julienne
- 600	gr	patate tagliate a cubetti di 2 cm
- 400	ml	vino bianco
- 1	foglio	alloro
- 4	spicchi	aglio
-	q.b.	burro, sale, pepe sechuan, noce moscata
-	q.b.	erba cipollina e olio al pomodoro

Per la pasta cresciuta:

- 250	g	farina 0
- 160-180	g	acqua
- 10	g	lievito di birra
- 20	g	pomodoro secco a brunoise
- 6	g	sale
-	q.b.	pepe
- 50	g	baccalà dissalato

Preparazione:

- rosolare cipollotti e aglio nel burro
- aggiungere le patate e bagnare con vino bianco
- aggiungere panna, brodo vegetale, alloro, sale, pepe sechuan e noce moscata
- lasciare bollire per 30 min a fuoco basso
- frullare e passare
- impastare la pasta cresciuta, passare i bocconcini di baccalà nella pasta e friggerli a 180°C
- impiattare come nella foto

