

A Natale... la ricetta che fa per voi

Natale è alle porte e la ricetta che ONA OO, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva, vi consiglia di portare in tavola alla Vigilia è il **Baccalà' al vapore con croccante di capperi, pomodori confit con un filo d'olio Itrana del Lazio**.

Scoprite con noi gli ingredienti necessari e i segreti per prepararla.

Ingredienti per 4 pax

600 gr di baccalà' dissalato

200 gr di capperi

4 pomodorini

prezzemolo

4 pomodori da sugo

olio cultivar Itrana

PREPARAZIONE

Scottare su padella rovente il baccalà' dalla parte della pelle , continuare la cottura a vapore in forno per 12 minuti.

Disidratate i capperi ponendoli in forno e lavorando ad una temperatura di 70 gradi per 2 ore dopodiché' batterli a coltello fino ad ottenere un crumble croccante.

Pe i pomodori confir. porre i pomodori in forno a 70 gradi dopo averli precedentemente dressati con zucchero e sale grosso e cuocerli a 70 gradi per almeno 8 ore .

Dal prezzemolo otterremo lavorando a freddo un salsa con l'aiuto di un miniper e della cultivar Itrana che aggiungeremo a filo.

I pomodori da salsa verranno sbollentati in acqua bollente per 5 minuti e successivamente frullati fino ad ottenere un salsa che accompagnerà' i vostro baccalà'.

Finire il piatto dressandolo con un filo di Itrana del Lazio