

MATTEO SIVERO per Spirito Contadino

"Da nord a sud"



Matteo Sivero



“Da nord a sud”

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

500g di baccalà dissalato • 100g di olive dolci pugliesi Spirito Contadino • 200g di rosette fogliari di papavero di campo Spirito Contadino • 100g di pomodorini confit • 1l di latte • 1l di acqua • 100g di acciughe • 30g di capperi di salina • 1 pizzico di sale
• 1 cipolla gialla grossa • 2 spicchi d'aglio
• olio di semi di girasole q.b.

PROCEDIMENTO:

Far bollire il latte con l'acqua, la cipolla e l'aglio. Aggiungere il baccalà dissalato e cuocere per 20 minuti. A parte frullare le acciughe con i capperi e l'olio di semi. Una volta cotto il baccalà, scolarlo e montarlo in planetaria con olio aromatizzato fino a renderlo una crema. Mescolare le rosette fogliari di papavero di campo con i pomodorini confit, le olive e le acciughe, poi impiattare adagiando sul fondo del piatto le rosette condite e sopra una quenelle di baccalà mantecato.