

**Tonno di baccalà,
crema di rosette
fogliari di papavero
selvatico di campo
Spirito Contadino
e cipolla rossa
caramellata**

EMANUELE VALLINI



Emanuele Vallini



Tonno di baccalà, crema di rosette fogliari di papavero selvatico di campo Spirito Contadino e cipolla rossa caramellata

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

600g baccalà norvegese dissalato • 300g rosette fogliari di papavero selvatico di campo Spirito Contadino • olio evo
• sale e pepe qb

Per le cipolle caramellate:

2 cipolle rosse • 1/2 bicchiere aceto di vino bianco
• 80g zucchero di canna

Procedimento:

Cuocere il baccalà in sottovuoto con 1/2 cucchiaio di olio evo e un pizzico di sale. Sbollentare in acqua salata le rosette fogliari di papavero per 3 minuti. Versare le rosette in un bicchiere a bordi alti e frullare con un frullatore a immersione, fino a ottenere una crema liscia e densa.

Caramellare le cipolle con aceto e zucchero in una pentola antiaderente a fuoco medio per 8/9 minuti. Adagiare sul letto di crema il baccalà e finire con cipolle caramellate

EMANUELE VALLINI