

CARCIOFI AL'ACCIUGA, BACCALÀ' IN CROSTA DI PANE E LA SUA PELLE FRITTA

INGREDIENTI (per 4 persone)

500 gr di baccalà bagnato
pane grattugiato q.b.
4 pomodorini secchi
10 gr olive taggiasche
10 gr capperi sotto sale
2 carciofi
2 acciughe sott'olio
1 bicchiere di vino bianco
2 rametti di timo fresco
olio EVO
sale/pepe q.b.
semola rimacinata q.b.
olio d'arachidi



PREPARAZIONE

Sfilettate con precisione il baccalà, separando la pelle dalla carne.

Sbollentate la pelle 5' in acqua bollente non salata, scolate e asciugate con carta da cucina. Ricavate dalla striscia di pelle tante piccole parti che lascerete riposare e impanare nella semola rimacinata.

Fare un battuto con pomodori, olive e capperi sciacquati e dissalati. Uniteli al pane grattugiato e amalgamate con un filo d'olio.

Pulite i carciofi eliminando le foglie più esterne, privandoli delle spine e rimuovendo la parte coriacea dal gambo. Ricavare da ciascuno 6 spicchi.

In una padella svasata di alluminio, versare un filo d'olio e le acciughe e cuocere i carciofi per circa una decina di minuti, aggiungendo le foglioline di timo.

Mettete da parte i carciofi tenendoli in caldo.

Nella stessa padella, cuocete il baccalà – porzionato in 4 parti uguali, avendo cura a muovere costantemente la padella sul fuoco: in questo modo, lascerete formare la crosticina, impedendo al pesce di attaccarsi.

Lasciate cuocere per un totale di 8 minuti, togliete il baccalà dal fuoco e ripassatelo sui quattro lati nel pane aromatizzato.

Friggete a 175/180° la pelle del baccalà per 3 minuti. Lasciate asciugare su un foglio di carta assorbente e salate.

Deglassate il fondo della padella con il vino bianco e scaldatevi in ultima battuta i carciofi.

Servite, posizionando sul fondo del piatto il sughetto ottenuto, il baccalà in crosta, i carciofi e decorando con la pelle di baccalà fritta.