

BACCALÀ, MAIONESE VIOLA, CAPPERI CAMELLATI E CAVIALE DI LIME

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per il pesce)

500 g di baccalà bagnato

Olio EVO q.b.

alloro, ginepro e maggiorana

olio di semi d'arachide per friggere

(per i capperi caramellati)

20 capperi sottosale

zucchero a velo q.b.

(per la maionese)

1 albume d'uovo

200 g di olio di semi di girasole

1 cucchiaino di senape

50 g di rapa rossa

1 cucchiaio di aceto bianco

1 pizzico di sale

(per il caviale di lime)

190 g succo di lime

1,5 g agar agar (una bustina)

olio di semi di girasole



PREPARAZIONE

Per prima cosa, preparate i capperi caramellati, sciacquandoli e asciugandoli. Stendeteli su una placca da forno, cospargeteli di zucchero a velo ed essiccateli a 120° per 45 minuti. Conservateli in un luogo asciutto.

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

Sbollentate la pelle 5' in acqua bollente non salata, scolatela e asciugatela con carta da cucina.

Riponetela su una placca in forno preriscaldato a 70° e lasciatela seccare un paio d'ore.

Ricavate dalla polpa dei cubi e tenete da parte.

In una padella di ferro, portate l'olio d'arachide a una temperatura di 175° e friggete la pelle di baccalà.

Preparate la maionese: con l'estrattore, estraete il succo dalla barbabietola. E poi preparate **come vi ho insegnato**: mettete nel bicchiere o in un contenitore alto e stretto gli ingredienti nel seguente ordine: la senape, l'albume freddo di frigo, l'olio. Sciogliete il sale nell'aceto e nel succo di barbabietola e aggiungetelo agli altri ingredienti. Prendete il minipimer, immergetelo e azionatelo alla massima velocità, tenendolo immobile per i primi dieci secondi. Continuate a emulsionare, per meno di un minuto, sino a consistenza desiderata.

Preparate il caviale di lime: Innanzitutto, riponete i freezer un bicchiere alto e stretto pieno di olio di semi di girasole (dovrà rimanerci almeno mezzora, finché non sarà freddissimo, ma non ghiacciato); estraete il succo dagli agrumi e filtratelo con un colino. Stemperatelo in una casseruola con l'agar agar e portatelo a ebollizione, continuando a girare con una frusta. Lasciate bollire 5 minuti, spegnete il fuoco e riportate a una temperatura di 50°C. con una siringa, lasciar colare nell'olio tante piccole microsferi di agrumi, creando così il vostro caviale. Terminata l'operazione, scolate,



mangiaredadio

sciacquate con acqua fredda e conservate in frigo, in acqua fredda.

Cuocete il baccalà a vapore con gli aromi per circa 10 minuti. Una volta estratto dalla vaporiera ingete con un filo d'olio EVO. Impiattate come da immagine.