

IL CIBO È CULTURA

Il progetto Food is Culture ha come obiettivo far comprendere ai cittadini dell'UE che il patrimonio alimentare è un modo per esprimere la loro appartenenza all'Europa e meglio comprendere la ricchezza e l'unicità della sua diversità culturale.

Pomodoro Regina di Torre Canne (Italia)

Baccalà, pomodorini di Torre Canne e ricotta

Per 5 persone

Merluzzo bianco denso dissalato in 5 fette da 200 g ciascuna

700 g di bietole

250 g di pomodorini ciliegino di Torre Canne Regina

Ricotta forte 100 g

2 Foglie di alloro

spicchi d'aglio

Pepe e sale a piacere

Olio extra vergine di oliva

Tempo di preparazione e cottura: 1 ora e 30 minuti

Cuocere le fette di baccalà a freddo mettendo un po' d'olio in padella per un tempo che va dai 25 ai 40 minuti a 65-70 ° a seconda dello spessore. Aggiungere uno spicchio d'aglio in camicia e una foglia d'alloro. Nel frattempo, scottare le bietole pulite in acqua salata per qualche minuto e bloccate la cottura in acqua e ghiaccio in modo da mantenere il colore. Tagliare i pomodori a spicchi e soffriggere in una padella con un po' d'olio e un aglio intero, aggiungere le bietole e lasciare cuocere per qualche minuto. Togliere lo spicchio d'aglio e condire con sale e pepe nero. Disporre le bietole sul piatto formando uno strato alla base. Mettete una fetta di merluzzo. Completare il tutto con la ricotta precedentemente emulsionata, uno spicchio d'aglio rosolato in padella con una foglia d'alloro, un pomodorino di Torre Canne Regina candito e un filo d'olio extravergine d'oliva.



TRANSPOND

