



CUCINA CON NOI!

Parmigiana moderna con brandade di baccalà, spinaci e coulis di san marzano e timo

INGREDIENTI

400 g di baccalà dissalato

2 dl di latte

30 g di scalogno a fette

1 patata media

olio extravergine di oliva

4 pomodori San Marzano

timo

sale

pepe

olio extravergine d'oliva

600 g di Spinaci Cubello Orogel

2 uova

50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

olio extravergine d'oliva

30 g di scalogno a fette

sale

pepe



60



4



Avanzata



Secondi Piatti

Preparazione

1

Per la brandade: soffriggere lo scalogno a fette in poco olio extravergine, aggiungere le patate, il latte e il baccalà. Cuocere per circa 25 minuti. Togliere dal fuoco e tenere da parte.

2

Per la parmigiana di spinaci: lessare gli spinaci, scolare e strizzare bene, passare in un souté con poco olio extravergine di oliva e lo scalogno. Passare il tutto al mixer e aggiungere il Parmigiano Reggiano grattugiato, le uova e collocare il composto in una teglia bassa e larga precedentemente imburata. Cuocere a 180 °C per 5 minuti circa, togliere dal forno e con l'aiuto di un coppapasta formare dei dischi che si intervalleranno al pesce.

3

Per il coulis: tagliare grossolanamente i pomodori, passare in un tegame con un filo di olio extravergine e del timo fresco. Cuocere il tutto per pochi minuti a fiamma moderata. Passare il composto al mixer e poi al chinoise e tenere da parte.

4

Finitura del piatto: intervallare i dischi di spinaci con la brandade di baccalà, salsare il piatto con il coulis di San Marzano e guarnire a piacere.

