

CARPACCIO DI BACCALA'



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 500 g di filetto di baccalà spesso
- 1 finocchio
- 1 arancia
- 50 g di tartufo di stagione
- sale e pepe q.b.

Assicurarsi che il filetto sia pronto o, se necessita, lasciarlo in acqua corrente sino a salatura ottimale e che non presenti lisce e spine. Successivamente adagiare su di un tagliere il dorso del pesce e scalopparlo in fette molto sottili eliminando la pelle. Riporlo in un contenitore e marinarlo con olio EVO, metà succo d'arancia, pepe q.b. e metà del tartufo grattugiato. Ricoprire il tutto con pellicola a contatto e far riposare per circa tre ore in frigo. Mondare e lavare il finocchio, recuperare la barba e tagliarlo sottilmente o con una mandolina o con l'affettatrice o al coltello e porlo in una ciotola con acqua, ghiaccio e un pizzico di sale. Riporlo in frigo per lo stesso tempo del baccalà. Trascorso il tempo suddetto, sgocciolare bene il finocchio a julien, assicurandosi di eliminare eventuali cubetti di ghiaccio e condire come un'insalata con la buccia grattugiata e il succo dell'arancia rimanente, il battuto sottile della barba del finocchio, olio EVO, aceto di mele e sale e pepe q.b.

IMPIATTAMENTO:

Disporre a "rosa" dal centro del piatto fino ai bordi il baccalà a fettine sgocciolate bene dal liquido di marinatura. Adagiare al centro un ciuffo del finocchio condito. Emulsionare con olio i liquidi rimasti sia del baccalà marinato che dell'insalata di finocchio e condire come una vinaigrette il piatto. Infine affettare il tartufo rimanente e servire.