

Michele D'Agostino

Maestro di cucina ed Executive Chef – consigliere Nazionale dell'Ordine

Professionale dei Maestri di cucina

Presidente Vicario Unione Cuochi Regione Puglia

Coordinatore Internazionale dell'Ateneo della Cucina Italiana scuola

di aggiornamento della Federcuochi

Componente Euro-Toques Italia

Sito web www.micheledagastinochef.it – e mail dagastinochef@libero.it – michele@fic.it



CREMA DI PATATE
CON PRALINE DI BACCALA ALL'ERBA
CIPOLLINA
E CROSTINI ALL'OLIO

Cat. antipasti

CREMA DI PATATE

Ingredienti:

1,200 Gr. di patate, 2,000 g latte, 400 g panna , L. 1 di brodo vegetale, 200 g parmigiano , Gr. 50 di olio e.v. di oliva, sale, pepe, q.b

PER LE PRALINE DI BACCALA

kg. 1 di baccalà dissalato, gr. 200 di pane raffermo, gr. 100 di pane bianco , gr. 50 di panna, gr. 100 di latte, n. 3 bianchi d'uovo , n. 2 uova battute, gr. 500 di pane grattato e farina di mais tostata, un battuto di erba cipollina, sale e pepe q.b.

CROSTINI ALL'OLIO

Gr. 500 di fette di pane raffermo, Gr 100 di olio e.v. di oliva , Dorare in padella a fuoco sostenuto.

PROCEDIMENTO:

Bollite le patate nel latte con sale, scolate e mettete nel frullatore, aggiungete il parmigiano, la panna ed il latte fino ad raggiungere la giusta densità aggiungendo del brodo vegetale . Aggiungete l'olio e poco pepe e regolate di sapore.

Per le praline di baccalà :

unite al baccalà dissalato tagliato a pezzi, il pane, il latte, la panna, i bianchi d'uovo, il battuto di erba cipollina, regolate di sale e pepe, passate al cutter dopo aver refrigerato bene il composto, in modo da non surriscaldare il composto. Formare con due cucchiaini delle praline e passarle nella farina, uovo battuto e pane grattato con farina di mais tostato, frigate in olio e.v. di oliva ben dorate.

Dressaggio

Servire in un piatto piano uno zoccolo di crema di patate, disponete tre praline di baccala con una veletta di pane dorato all'olio, una virgola di olio d'oliva e dei rametti di erba cipollina.