

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



Mousse di baccalà in guscio di patate su letto di cardi Murgiani araganati

Cat, antipasti



Per quante persone : 4

- 4 piccole patate novelle
75 g baccalà ammollato
1/2 peperone rosso arrostito
1 cucchiaio crema di olive nere nolche
4 olive nere
50 g latte
qualche stelo erba cipollina
1 foglia alloro
- 5 gr 500 di cardi di murgia araganati
olio extravergine
sale

- Lavare le patate e cuocerle a vapore. Fare intiepidire e tagliare con un coltellino una calottina nel senso della lunghezza. Svuotare le patate, lasciando intorno un bordo di pochi millimetri. Schiacciare la polpa e tenerla da parte. Intanto cuocere il baccalà, per 5 minuti in acqua bollente, con l'alloro. Scolarlo, privarlo di pelle e lisce, sfogliarlo e metterlo in una casseruola con 2 cucchiai di olio e la polpa di patate. Porre a fuoco medio e versare alternativamente il latte e qualche cucchiaio di olio, mescolando di continuo, fino a ottenere una crema. Salare, pepare e unire l'erba cipollina tagliuzzata. Fare intiepidire. Riempire i gusci di patate con il composto.
Frullare il peperone spellato con poco olio, sale e pepe. Servire su un letto di crema di peperone, guarnendo con le olive; la crema di olive e un triangolo di cardi araganati.
- IL CONSIGLIO IN PIU' Per un gusto fumé, cuocere le patate in forno caldissimo, avvolte in fogli di alluminio.