

BACCALÀ ALL'ORVIETANA (RICETTA TRADIZIONALE E RIVISITATA)

di Daniele GUIDANTONI. Chef, imprenditore, docente in corsi di formazione



Ingredienti (ricetta tradizionale)

Baccalà dissalato	Bietola
Pomodorini ciliegino	Pane raffermo in pezzi
Uvetta	Olio extravergine d'oliva q.b.
Pinoli	Sale fino q.b.
Aglione 1 spicchio	
1 Costa di sedano	

Ingredienti (ricetta rivisitata)

Baccalà cotto a vapore	Aglione 1 spicchio
Acqua	Pane tostato
Vino Orvieto classico	Olio extravergine d'oliva q.b.
Foglie di alloro	Per la crema:
Chiodi di garofano	soffritto di pomodorini
Pomodorini ciliegino	aglio
Uvetta	olio evo
Pinoli	pane tostato
Prugne secche	