

Leggermente Frizzante

in onda su
B BERGAMO TV ore 12.45 • ore 14.15 • ore 19.00
BG24 ore 20.00 • ore 23.00
monzabrianza TV ore 20.50

a cura di Paola Battaglia con la partecipazione di Elio Ghisalberti

BRUSCHETTA CON BACCALÀ SFOGLIATO

Ricetta di Bruno Ferrari, cuoco e patron con la figlia Alice della Locanda dei Nobili Viaggiatori di Cavernago, frazione Malpaga, Piazza Castello 6; tel.035.4498341; www.locandadeinobiliviaggiatori.it chiuso domenica sera e lunedì;



Ricetta selezionata da Elio Ghisalberti tra quelle che la scorsa settimana sono andate in onda su BergamoTV all'interno della trasmissione LEGGERMENTE FRIZZANTE a cura di Paola Battaglia

condirli con olio extravergine, sale, basilico. Scaldare la griglia e porvi il pane a biscottare (deve risultare ben croccante). Adagiare quindi le fette di pane sul piatto, coprirle con i pomodorini avendo l'accortezza di eliminare l'acqua in eccesso (per non imbibire il pane che deve invece rimanere ben asciutto). Sovrapporre quindi il baccalà sfogliato (non tagliato ma aperto a fettine seguendo la naturale scaloppatura della polpa. Condire prima del servizio con un filo di olio extravergine.

IL GIUSTO ABBINAMENTO
 Langhe Bianco Doc
 Azienda Agricola
 Bussia Soprana
 Località Bussia 88/a
 Monforte d'Albà
 Tel.039.305182;
 www.bussiasoprana.it



Ingredienti per 4 porzioni
 320 grammi di pane d'Altamura (4 fette);
 400 grammi di baccalà nordico dissalato norvegese; 200 grammi di pomodorini vesuviani; olio extravergine; sale; pepe nero; cumino; basilico.

Preparazione
 Prendere la scaloppa di baccalà e, dopo averlo ben mondato, inserirlo in un sacchetto in sottovuoto aggiungendo gli aromi indicati in ricetta. Cuocere sottovuoto per 10 minuti in forno a vapore a 85 gradi. Scaldare la griglia per la cottura del pane. A parte tagliare a spicchi i pomodorini e