OLIO CUORE

Chiacchiere di baccalà in pasta croccante e guacamole



Un piatto in cui il croccante e il profumo del mare incontrano la cremosità leggermente piccante della guacamole

Ingredienti

- Merluzzo (o baccalà nero dissalato) 400 g
- Pasta brick 8 fogli
- Prezzemolo 20 g
- Patate kg. 400 g
- Bianco d’uovo q.b.
- **Olio di Mais Cuore** per friggere 800 ml
- Semi di sesamo nero q.b.

Per la salsa guacamole

- Avocado n. 1
- Tabasco q.b.
- Limone n 1
- Salsa Worcestershire q.b.
- **Olio di Mais Cuore** 40 g
- Pepe q.b.
- Aceto 20 g
- Sale

Per l'emulsione di basilico

- Basilico 30 g
- **Olio di Mais Cuore** q.b.
- Sale q.b.

- **Persone: 4**

https://www.youtube.com/embed/ZBeF5fnQGik?rel=0?rel=0

Preparazione

Tagliare il filetto di merluzzo a fettine sottili di circa 4 x 4 cm, insaporirli con prezzemolo tritato e un poco di pepe

Per confezionare le chiacchiere, stendere la pasta brick e bagnarla con abbondante bianco d'uovo sbattuto. Disporvi sopra un quadrato di merluzzo e richiudere con un altro strato di pasta brick. Sigillare bene, spennellate nuovamente con il bianco d'uovo e cospargere con semi di sesamo. Tagliare le chiacchiere e metterle da parte

Pulire gli avocado dalla buccia e dal nocciolo. Frullare la polpa con l'ausilio di un frullatore a immersione, aggiungere il succo di un limone, il sale, il pepe, l'**Olio Cuore**, il tabasco, la salsa Worcestershire, l'aceto. Ottenuta una crema densa e omogenea conservarla in un sac à poche chiuso ermeticamente

Creare un emulsione frullando finemente del basilico con un po' di **Olio Cuore** e un pizzico di sale

Lessare le patate, sbucciarle e passarle al passaverdura. Unirvi un po' di sale, pepe e **Olio Cuore**, quindi mescolare all'emulsione di pesto di basilico. Conservare le patate profumate al basilico in un sac à poche, chiuderlo e tenerlo a 45° così da mantenere le patate tiepide.

Friggere a 160° le chiacchiere di baccalà per 3 minuti circa. Quando la pasta risulterà croccante e dorata, le chiacchiere sono pronte.

Disporre infine le chiacchiere su di un piatto alternandole a spuntoni di patate. A parte servire in una ciotola la guacamole, dove intingeremo le chiacchiere. Servire.

La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico