



Vizio & Sfizio

FILETTO DI BACCALÀ CON SALSA DI PEPERONI E TAPENADE DI OLIVE (antipasto)

INGREDIENTI (per 4 persone)

4 tranci di baccalà dissalato di 80-90 gr. ciascuno
1 peperone rosso o giallo
2 o 3 scalogni
1 patata piccola
1/2 spicchio di aglio
olio e.v.o., sale e pepe

per la tapenade:

500 gr. olive taggiasche denocciolate (Rossi)
100 gr. olio e.v.o.
15 gr. capperi di Pantelleria (Bonomo e Giglio)
10 gr. pomodori secchi tritati (Campisi)
5 gr. basilico
prezzemolo e origano

per le patate:

200 gr. patate bollite
olio e.v.o. e prezzemolo tritato

PROCEDIMENTO

Tritate scalogno e aglio e fateli appassire con un filo d'olio in un pentolino. Aggiungete il peperone tagliato a dadi (che avrete precedentemente passato in forno per eliminare la pelle) e cuocete a fuoco medio per qualche minuto. Aggiungete la patata pelata e tagliata anch'essa a dadi e dopo qualche minuto coprite a filo con acqua fredda. Salate e pepate, portate a bollire e terminate la cottura. Appena tolto dal fuoco, frullate velocemente aggiungendo a filo dell'olio.

Per la tapenade: mescolate assieme tutti gli ingredienti tritati creando un intingolo non troppo fine.

Per le patate: schiacciatele quando sono ancora calde e mantecatele con l'olio completando con un po' di prezzemolo.

In un piatto fondo versate 2 o 3 cucchiaini di salsa di peperone calda, sistematevi sopra una quenelle di mantecato di patate e sopra di questa il baccalà precedentemente cotto a vapore per 6 minuti. Irrorate con la tapenade e servite.

Buon Appetito !!!