



LA TORRE DEL SARACINO
GENNARO ESPOSITO CHEF

Le ricette



Crocchetta di stoccafisso e crema di capperi

Tipologia piatto:

Aperitivo

Stagionalità:

Tutto l'anno

Tipo di Piatto:

Piatto da portata

Tempi di preparazione:

60 minuti

Ingredienti per **4 persone**:

Per la crochetta di stoccafisso:

- 500 gr olio di girasole per friggere
- 200 gr brodo di pesce
- 80 gr di stoccafisso (precedentemente pulito)
- 75 gr pomodoro campano pelato
- 75 gr farina
- 75 gr burro
- 60 gr pomodorini
- 30 gr olio extravergine di oliva
- 2 uova
- 1 aglio

Per la crema di capperi:

- 50 gr di capperi
- 30 gr di patate (precedentemente pelate e tagliate a cubetti)
- 20 gr olio extravergine di oliva
- 5 gr di cipollotto nocerino
- brodo vegetale q.b.

Procedimento:

Per la crochetta di stoccafisso:

In una pentola alta, far rosolare l'aglio nell'olio extra vergine di oliva ed estrarlo una volta imbiondito. Unire i pomodorini ed il pomodoro campano tagliato a cubetti. Cuocere per qualche minuto ed aggiungere lo stoccafisso tagliato a cubetti.

Unire il brodo di pesce e continuare la cottura, con fiamma media, fino a ridurre completamente il brodo.

Trasferire il composto in un mixer e frullare. Salare e pepare a piacere.

Ripassare il composto a setaccio e successivamente unire il burro, la farina e le uova.

Trasferire il composto in un sac a poche, privo di bocchetta, comporre dei cilindri della lunghezza di circa 5 cm e disporli su una teglia foderata con carta da forno.

In abbondante olio di girasole, friggere le crocchette di stoccafisso

Per la crema di capperi:

In una padella, far rosolare il cipollotto Nocerino con l'olio ed unire i capperi.

Unire le patate e far rosolare per qualche minuto. Infine, unire un mestolo di brodo e continuare la cottura.

Aggiungere del brodo all'occorrenza, fino a completare la cottura delle patate

Con l'aiuto di un mixer, frullare il composto, ripassare a setaccio e tenere da parte.

Composizione del piatto:

Disporre le crocchette in un piatto da portata e completare con la crema di capperi.