

Carpaccio di Baccalà su purè di mele affumicate, misticanza di erbe aromatiche e mosto d'uva cotto

INGREDIENTI: *(per 4 persone)*

g 400 di filetto di baccalà dissalato

4 mele golden

g 10 burro

g 10 zucchero

legnetti di melo

olio extra vergine d'oliva, sale Maldon, Sale

Per la guarnizione

g 50 misticanza aromatica (fi ori eduli, germogli di spinaci, cerfoglio, basilico rosso, menta, crescione)

4 cucchiaini di mosto d'uva cotto (saba)

erba cipollina, olio extra vergine d'oliva e sale

PROCEDIMENTO:

Lavate e tagliate le mele in quattro spicchi, togliere il torsolo. Cuocerle in una padella per una decina di minuti con dell'acqua, il burro, un pizzico di sale e lo zucchero: la mela deve rimanere al dente.

In una vecchia pentola o nell'affumicatore, mettere i legnetti di melo e su una griglia appoggiare gli spicchi di mela; coprire l'affumicatore con il coperchio ed accendere il fuoco. Quando si comincia a percepire l'odore del fumo spegnere e lasciare freddare le mele; quindi frullarle e conservare il purè in frigorifero.

Tagliare il baccalà a fette sottilissime e disporle su di un piatto.

Condire con l'olio e qualche cristallo di sale Maldon.

Lavare e sgocciolare accuratamente la misticanza, condirla con l'olio, il sale e qualche goccia di mosto d'uva cotto. Distribuire in ogni piatto alcune cucchiainate di purè di mele e sopra adagiarvi il carpaccio di baccalà. Posizionarvi sopra e tutto intorno la misticanza aromatica, qualche filo di erba cipollina e rifinire con il mosto cotto rimasto.