

SECONDI PIATTI

Soufflè di baccalà con purea ai gamberi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di baccalà ammollato e dissalato
4 gamberi (o mazzancolle o gamberoni o simili)
4 uova
150 g di patate
70 g di burro + qb per imburrare gli stampini
70 g di farina
300 g di latte + qb per ricoprire il baccalà
conserva di pomodoro (in stagione vanno bene i pomodori maturi)
1 arancia
olive nere
prezzemolo
erba cipollina
sedano.

PREPARAZIONE



- 2 Facciamo prima la purea ai gamberi: mettiamo in un pentolino le teste e i carapaci del gamberi, il prezzemolo, l'erba cipollina, il sedano, la conserva di pomodoro, acqua fredda per ricoprire e facciamo cuocere 30 minuti.



- 3 Nel frattempo facciamo cuocere le patate, passiamole a purea.



- 4 Aggiungiamo la bisque di gamberi filtrata al colino sottile. scopo di ciò è avere una purea liquida che sa di gambero.



- 5 Ora il soufflé: mettiamo a mollo il baccalà nel latte, poi sul fuoco e quando bolle spegniamo.



6 Puliamolo dalle spine e dalla pelle e passiamolo fine fine al coltello.



7 Facciamo un roux con la farina e il burro.



8 Aggiungiamo il latte caldo, mescoliamo e quando bolle spegniamo: bella densa!



9 Aggiungiamo il baccalà alla besciamella, la scorza di mezza arancia e un tuorlo per volta.



10 Imburriamo e passiamo col pangrattato gli stampini di terracotta.



11 Montiamo gli albumi a neve, incorporiamo al composto, e riempiamo gli stampini fino ai 3/4.



12 Passiamo un coltello intorno. inforniamo velocemente in forno caldo a 200°. Dopo poco iniziano a salire.





13 Dopo 25-30 minuti levate dal forno e servite subito, con la purea di gamberi, il gambero alla griglia, olive nere.

