

QUBÌ



**CJARSONS
E ALTRI PRIMI DI CARNIA**

I VINI RESISTENTI

È NATO IL QUBÌ CLUB

BACI E CARTIGLI

**RISCOVERIRE LA SEMPLICITÀ PER GUSTARE
LE NUOVE PROPOSTE DELLA TRADIZIONE**

Manuale di gusto e buongustaio nell'eurocezione | GENNAIO-FEBBRAIO 2025 | euro 4,50 Poste Italiane s.p.a.
Spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 convertito in Legge 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, NE/UD



qb | QUANTO BASTA

BACCALÀ IN TEMPURA SPUMA DI PATATE GIARDINIERA E SCAROLA

La ricetta è dello chef Alfonso Pepe, che guida i ristoranti Cora Bistrot e Lumi Sky Lounge dell'Ara Maris, hotel 5 stelle lusso, di Sorrento. Da segnalare la freschezza mediterranea delle verdure in salamoia – carote, peperoni, papacelle e broccoletto. La scarolina riccia, con il delicato tocco di amaro, bilancia i sapori del piatto. La giardiniera nasce come metodo di recupero per conservare le verdure durante i mesi invernali, ma nella cucina campana è più di un contorno e viene spesso usata anche come elemento decorativo.

INGREDIENTI (per 2 persone)

- 200 g di baccalà dissalato
- 50 g di carote
- 50 g di pannocchia
- 50 g di peperoni e 50 g di papacelle
- 50 g di cavolfiore e 50 g di broccoletto
- 50 g di finocchio
- 50 g di scarolina
- 200 g di patate
- 50 g di panna

Per la pastella

- 50 g di farina
- 50 g di fecola
- 100 g di acqua frizzante

Per la salamoia

- 50 g di aceto
- 50 g di succo di limone
- 100 g di acqua
- 30 g di sale fino

ACQUA FRIZZANTE PER LA PASTELLA

L'acqua frizzante contiene anidride carbonica che in frittura crea micro bollicine che rendono l'impanatura più croccante.

FATE COSÌ

1. Portate la salamoia (100 g di sale per 1 litro di acqua) a 70 °C, aggiungete le verdure e tenetele così per 24 ore. Lessate le patate, schiacciatele e poi frullatele con un po' della loro acqua e con la panna. Mettete in un sifone.
2. Per la pastella mischiate le farine e aggiungete acqua q.b. e fate riposare per 2 ore.
3. Immergete il baccalà nella pastella e friggetelo nell'olio caldo ma non bollente.
4. Impiattate con spuma di patate, ponete al centro il baccalà, le verdure intorno e sopra la scarola.

QUBI
Febbraio 2025

QUANTO BASTA | qb

