



TRIGLIA RIPIENA E FRITTA

Ricetta sfiziosa a base di pesce, ricca di gusto e croccantezza, da provare a replicare a casa per stupire i vostri ospiti con un tocco da vero chef.

Ingredienti

- 4 TRIGLIE DI SCOGLIO DA CIRCA 300 GR CADAUNA
- 300 gr BACCALÀ DISSALATO
- 2 ALBUMI D'UOVO
- PAN GRATTATO Q.B.
- UOVO PER IMPANARE Q.B.
- OLIO PER FRIGGERE Q.B.
- FARINA 00 Q.B.
- 5 CIPOLLOTTI FRESCHI
- 1 lt DI BRODO VEGETALE
- 1 PATATA
- 200 gr STRACCIATELLA DI BURRATA

Sfilettare le triglie avendo cura di togliere minuziosamente le lisce dai filetti con l'ausilio di una pinzetta.

Preparare il ripieno frullando il filetto di baccalà con l'albume d'uovo e mettere la crema ottenuta dentro ad una tasca da pasticceria.

Distendere i filetti di triglia su della pellicola trasparente dalla parte della pelle, stendere, con l'ausilio della sacca, sopra ai quattro filetti uno strato di crema di baccalà, sovrapporre i filetti e chiudere con la pellicola trasparente formando un cilindro.

Mettere i pesci in congelatore per 4 ore.

Prendere le triglie e prepararle per la frittura: passarle prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e quindi nel pan grattato, avendo cura di ottenere una panatura omogenea.

Friggere le triglie in abbondante olio alla temperatura di 175° gradi.

a parte preparare la salsa. Mettere sul fuoco una pentola con il cipollotto, la patata tagliata fine e 1 litro di brodo vegetale, quando sarà cotto frullare e aggiustare di sale.

Impiattare usando la salsa di cipollotto come base, adagiare sopra la triglia fritta e aggiungere per il tocco finale un cucchiaino di stracciatella.