TAGLIOLINO TOTAL WHITE

tagliolino con spuma di baccalà, baccalà, mandorle tostate e rafano fresco

Ingredienti per due persone:

Tagliolino:

300g Tuorlo

50g Albumi

500g Semola Rimacinata

Spuma di Baccalà:

150g di pelle di Baccalà dissalato

100g di patate

150g di panna liquida

1 foglia di alloro

50g olio di oliva

Baccalà

50g Baccalà dissalato

olio di oliva

noce moscata

Tagliolino:

Preparare impasto per la pasta utilizzando uova acqua e farina, stendere la pasta e ricavare i tagliolini;

Spuma:

Far bollire panna, patate e la Pelle di Baccalà per 30 min, frullare il tutto e passare al setaccio, ed in seguitocaricare il sifone.

cuocere i tagliolini e metterli insieme al baccalà dissalato, impiattarli, completare il piatto con la spuma, le mandorle tostate e una grattuggiata di rafano.

Scaglie di mandorle tostate e rafano fresco grattuggiato a chiusura del piatto