

# Tronchetto di baccalà *allo zenzero con verdura scottata e salsa di pomodoro giallo*

## Cosa vi serve...

### Tempo di preparazione e cottura

15 minuti / 1 ora

### Livello difficoltà ricetta

media

### Ingredienti per 4 persone

1 filetto di baccalà da 400 gr, 150 gr di patate, 2 tuorli, 30-40 gr di zenzero fresco grattugiato finemente, 1 scalogno piccolo, 125 gr di pomodoro giallo passato, 200 gr di verza bianca, 50 gr di pan grattato, olio extravergine d'oliva e sale q.b..

## Vi consiglio di...

Una volta dissalato (almeno 48 ore) asciugare il filetto di baccalà ed eliminare pelle e lisce. Far rosolare lo scalogno tritato in padella antiaderente a fuoco medio e, quando comincia a imbrunire, aggiungere il baccalà ed aumentare per qualche istante la vivacità della fiamma. Continuare la cottura fino a che il baccalà non si scioglie del tutto, deve assomigliare ad un purè grossolano, quindi farlo raffreddare. Intanto prendere le patate precedentemente lessate schiacciarle con una forchetta, incorporare i tuorli, salare stando attenti a non esagerare (il baccalà è già salato) ed aggiungere lo zenzero. Una volta che il baccalà è a temperatura ambiente unirlo con il composto di patate e zenzero e lavorarlo con le mani fino ad ottenere un unico e ben sodo impasto. Prendere un foglio di carta da forno e cospargerlo con il pan grattato a pioggia, stendere poi l'impasto di baccalà creando uno strato sopra il pane di ca. 0,5 cm e cercando di dargli una forma rettangolare. Arrotolare il pesce a tronchetto aiutandosi con la carta (che fungerà da pelle) e riporlo in frigo per almeno mezz'ora per farlo rassodare. Scottare la verza in padella con un filo d'olio ed un pizzico di sale per non più di 10 min e far altrettanto, in pentolino a parte, con il pomodoro giallo. Tagliare il tronchetto a metà ed infornare per ca. 15 min a 190°. Una volta cotto (il colore apparirà ben dorato) servire un trancio di baccalà su letto di verza e l'altro sul pomodoro con olio a crudo e prezzemolo.



## Ristorante Ponte Rosso

Via Garibaldi, 179 - 27058 Voghera (PV) - Tel 0383/64.61.52

@ [ristoranteponterosso.it](http://ristoranteponterosso.it)

€ 35/45 Euro

🕒 lun sera / sab pranzo / dom

📍 nazionale / creativa

🕒 12 - 14.30 / 19 - 23

📅 serate enogastronomiche

*Da vent'anni per apprezzare le ricette che danno valore alla cultura culinaria italiana: senza nessuna eccezione, merito di Mimmo, il titolare. Piatti tradizionali adattati ai gusti e ai tempi del moderno vivere; erbe aromatiche, ricotta fresca, verdure, carni, pesce e ancora pasta e dolci della casa. Degustazioni e incontri per conoscere e approfondire le produzioni territoriali, uno scambio culturale continuo che parte dalla tavola. Una carta dei vini completa di una ricca rappresentativa internazionale, nazionale e assolutamente originale nelle proposte locali e birre artigianali.*