

LE RICETTE DI QUESTE PAGINE
SONO REALIZZATE DALLO
CHEF **ALESSANDRO DE SANTIS**
NELLA SCUOLA DI CUCINA
TEATRO 7 - MILANO
WWW.TEATRO7.COM

SCUOLA DI CUCINA

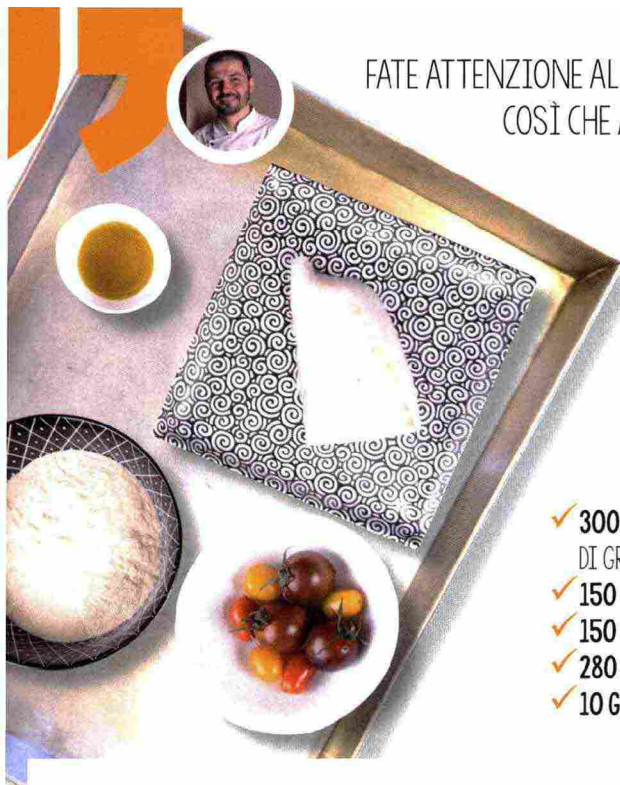
LA PAROLA ALLO CHEF ALESSANDRO DE SANTIS



RUSTICHE E GOLOSE, QUESTE FRITTELLE
GUSTATE APPENA FRITTE SAPRANNO FARSI
NOTARE ALL'ORA DELL'APERITIVO
O AL MOMENTO DI SERVIRE GLI ANTIPASTI

Et voilà,
il baccalà!

ZEPPOLINE DI BACCALÀ



FATE ATTENZIONE ALLA FRITTURA: LE ZEPPOLE DOVRANNO ESSERE BEN DORATE
COSÌ CHE ANCHE IL BACCALÀ ALL'INTERNO RISULTI CALDO

ZEPPOLINE DI BACCALÀ

Ingredienti per 4

Preparazione: 20 min. - Cottura: 20 min. - Riposo: 2 ore

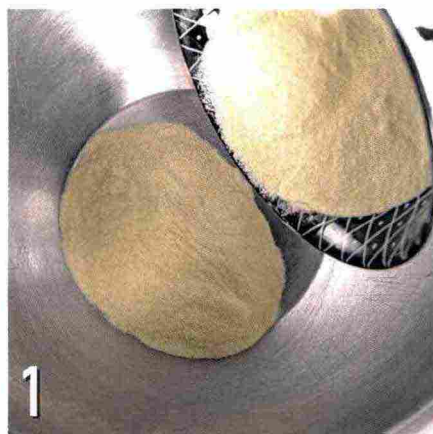
Calorie: 317 a porz.



- ✓ 300 G DI SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO
- ✓ 150 G DI BACCALÀ DISSALATO
- ✓ 150 G DI POMODORI MATURI
- ✓ 280 ML DI ACQUA
- ✓ 10 G DI LIEVITO IN PANETTO

- ✓ 1 L DI OLIO DI SEMI DI ARACHIDE
- ✓ 100 ML DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- ✓ 1 RAMETTO DI ROSMARINO
- ✓ 1 RAMETTO DI TIMO
- ✓ 1 SPICCHIO D'AGLIO
- ✓ SALE

La preparazione



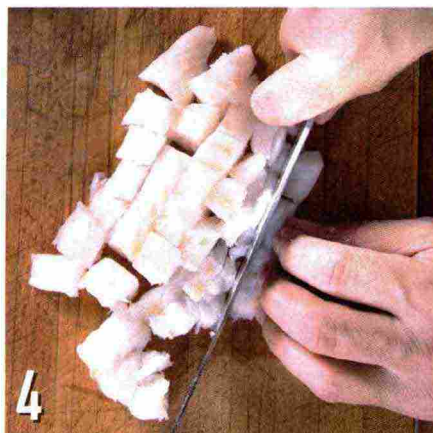
1



2



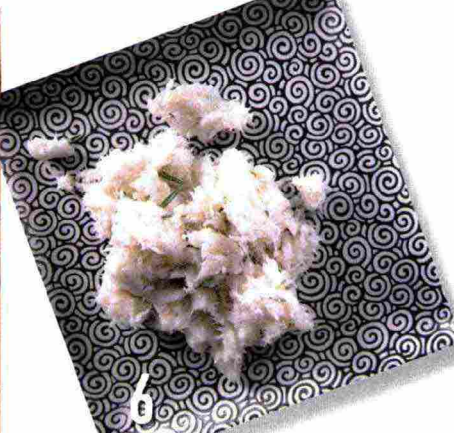
3



4



5



6

1 - Prendete una ciotola, versatevi l'acqua tiepida e fate sciogliere il lievito, poi aggiungete la semola e amalgamate gli ingredienti.
2 - Impastate 5 minuti fino a ottenere un composto omogeneo.
3 - Lasciate lievitare l'impasto in una ciotola, coperto con un telo, circa 2 ore.

4 - Lavate e tamponate il baccalà, eliminate eventuali spine ancora presenti con una pinzetta, poi riducetelo a tocchetti con un coltello adeguato. 5, 6 - Trasferite il baccalà nel bicchiere del frullatore con parte degli aghi di rosmarino e 50 ml di olio extravergine. Date velocità fino a sfilacciarlo, rendendolo quasi cremoso.

La cottura



7



8



9



10

Versate in una casseruola dai bordi alti l'olio di semi e portate a temperatura (170°). **7** - Prelevate un cucchiaino di impasto e stendetelo lungo i bordi di un mestolino con il dorso del cucchiaino. **8** - Adagiate all'interno del mestolino 1 cucchiaino di baccalà frullato. **9** - Ripiegate la pasta intorno al baccalà per racchiudere la farcitura. **10** - Procedete così fino a esaurire gli ingredienti: dovrete ottenere delle "zeppoline" leggermente ovali. **11** - Friggetele poche alla volta, nell'olio ben caldo, 3-4 minuti. Sgocciolatele su carta assorbente da cucina. Lavate i pomodori, asportate il picciolo e versateli in una ciotola, aggiungete l'olio extravergine rimasto, il timo, l'aglio sbucciato e il sale. Frullate fino a ottenere una crema omogenea.



11

**SERVITE LE ZEPPOLE CON IL ROSMARINO
RIMASTO SU UN FONDO DI CREMA
DI POMODORI OPPURE LASCIATELE
NELLA CARTA DA FRITTI E ACCOMPAGNALETE
CON LA CREMA DI POMODORI A PARTE
IN UNA CIOTOLA**



27