



Le bavette con il baccalà e il pesto alla genovese

Categoria primi piatti a base di pesce

Pax 4

Reparti Entremetier

Metodi di cottura ebollizione (casseruola)

Mise en place coltellino, trinciante, tagliere, casseruola, sauteuse, scolapasta, cucchiaino, spatola, forchettone, mestolo

Ingredienti

Per la salsa

Baccalà g 320

Aglione spicchio n 1

Olio d'oliva extravergine ml 10

Vino bianco ml 50

Pesto genovese g 100

Patate g 100

Fagiolini g 100

Pasta linguine g 400



Procedimento

Fase di preparazione

Il baccalà deve essere perfettamente dissalato e senza tracce di lisce, sfilettarlo. Preparare il pesto al basilico tipico genovese. Pelare e tagliare a dadini le patate a cuocerle o in acqua o al vapore così pure i fagiolini, che poi taglierete a tocchetti.

Fase di cottura

In una casseruola mettere l'aglio e il baccalà, rimestare e fare soffriggere il tutto, bagnare con il vino bianco, fare evaporare, aggiungere le patate e i fagiolini, amalgamare il tutto e se necessario controllare di sale.

Fase di assemblaggio

Cuocere le linguine in abbondante acqua salata, scolarle e mantecare con il composto e il pesto.