



TUTTE LE RICETTE

# BACCALÀ CON CREMA DI TRIPPA E CEDRO, GUSTI DI TERRA E SCHIUMA ALLA BIRRA

DIFFICILE SECONDO

## INGREDIENTI

### PER LA CREMA DI TRIPPA E CEDRO:

- 100 g di cedri
- 90 ml di Birra Moretti Radler limone
- 250 ml di latte intero
- 30 g di trippa di baccalà
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di burro fuso
- 1 g di sale

### PER L'OLIO AL TIMO LIMONE

- 80 g di timo limone
- 200 g di olio extravergine di oliva

### PER IL BACCALÀ:

- 300 g di baccalà già ammollato
- Olio extravergine di oliva q.b.

### PER I FINFERLI:

- 60 g di finferli (funghi Gallinacci)
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

### PER I FICHI:

- 12 fichi bianchi o neri a piacimento
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

### PER LA TERRA ALLA BIRRA:

- 100 g di crosta di pane
- 15 g di lardo
- 1 pizzico di sale
- 1 g di carbone vegetale
- 25 ml di Birra

### PER LA SCHIUMA DI BIRRA:

- 25 g di burro nocciola
- 25 g di scalogno
- 250 g di melanzane
- 250 g di Birra Radler (limone)
- 100 g di panna
- 1 g di polvere di malto

## PREPARAZIONE

Sbucciate i cedri e utilizzate solo la parte bianca della buccia, tagliatela a pezzi e sbianchitela 5 volte per 5 minuti in acqua bollente, strizzate e frullate aggiungendo la birra.

A parte, cuocete la trippa di baccalà nel latte per un'ora, quindi aggiungetela alla crema di cedri, aggiustate di sale, unite il burro fuso e l'olio extravergine di oliva, mescolate bene e mettete da parte.

Preparate l'olio aromatizzato. Sfogliate il timo limone, mettetelo in un recipiente assieme all'olio scaldato a 70 °C, frullate tutto per 10 minuti a massima potenza, quindi filtrate con un strofinaccio di lana o di cotone.

Tagliate il baccalà in 4 parti uguali, quindi ponetelo su una teglia foderata con carta da forno, irrorate con un filo d'olio extravergine di oliva e cuocetelo a 67 °C per un'ora.

Nel frattempo, preparate i funghi: mondateli, lavateli sotto l'acqua corrente, asciugateli quindi saltateli in padella con l'olio extravergine e insaporite con un pizzico di sale e di pepe.

Sbucciate i fichi e con l'aiuto di uno scavino formate delle palline. In alternativa, potete tagliarli a spicchi. Marinateli in olio d'oliva con l'aggiunta di pochissimo sale fino.

In ultimo, preparate la schiuma di birra. Rosolate lo scalogno nel burro nocciola. A parte, cuocete le melanzane in forno a 160 °C per un'ora, quindi estraete la polpa, mettetela in padella con lo scalogno tritato finemente e sfumate con la birra. Frullare il tutto con la panna e la polvere di malto, regolando di sale se necessario.

A questo punto potete impiattare: ponete nel mezzo di un piatto fondo la crema di trippa e cedro, a fianco adagiate un po' di terra di birra, i fichi tiepidi scavati e marinati, i finferli scottati, il baccalà tiepido, in ultimo la schiuma alla birra. Finite il piatto con un filo d'olio al timo limone e servite.

PER UN TOCCO IN PIÙ



Irrorate il baccalà con il Bios, ne vale la pena!



CHEF

Stephan Zippl

Prima un lavoro da falegname, poi la folgorazione per pentole e fornelli. Dopo studi e una gavetta importante, Stephan è uno dei giovani chef più promettenti e ora guida la cucina del [1908, ristorante dell'Hotel Holzner a Soprabolzano \(BZ\)](#).

CONDIVIDI

