

Stoccafisso alle patate

Ingredienti per 4 persone

Per il pesce: 400 g baccalà già bagnato, olio extra vergine di oliva, pepe bianco.

Per il contorno: 200 g patate a pasta soda, 50 g pomodori secchi, 200 g cipolla bionda, 100 g pomodori pelati, 1 spicchio di aglio, sale, pepe bianco.

Per la decorazione: 12 ciuffetti di prezzemolo riccio.

Procedimento

Pulire le patate e lavarle accuratamente quindi tagliarle a cubetti e mantenerle in acqua fredda. Tagliare i pomodori secchi a julienne. Preparare una salsa di pomodoro: far scaldare un filo di olio in un pentolino quindi aggiungere l'aglio in camicia, far rosolare velocemente e aggiungere il pomodoro pelato già passato al passaverdura. Far cuocere per circa 15 minuti quindi spegnere, regolare di sale e pepe e mantenere in caldo. Pulire e affettare la cipolla. In una padella scaldare un filo di olio e farvi rosolare per qualche minuto la julienne di pomodori secchi. Scolare i pomodori secchi e fare rosolare le cipolle. Mantenere tutto in caldo. Preparare una vaporiera con il baccalà e i cubetti di patate. Far cuocere per circa 15 minuti quindi togliere dal vapore e condire con una pepe bianco appena macinato e un filo di olio extra vergine di oliva. Con le patate far un piccolo letto, adagiarvi sopra il baccalà. Versare a lato della salsa e guarnire con la cipolla e con i pomodori secchi. Decorare con i ciuffetti di prezzemolo riccio.

Lo Champagne

Laurent-Perrier

Alexandra Grand Siècle Rosé Brut 1997

Mathilde Emilie Perrier fu un'altra celebre vedova che riuscì, quasi esclusivamente da sola, a portare al successo l'azienda del marito Eugene Laurent. Questa particolare cuvée si manifesta nel color rosa buccia di cipolla chiaro e limpido, interrotto da un perlage persistente e da profumi orientali di melograno, nespolo, cannella, tè, karkadè che riportano alla memoria di viaggi lontani di carovane. Testimonianza di contaminazioni bizantine, greche e arabe è la Cattolica di Stilo, simbolo della regione trattata dal cui patrimonio gastronomico la ricetta è tratta.