



di Fabio Momolo
Executive Chef
Hotel Metropole
GB Hotels
Abano Terme PD

Il merluzzo non è solo bastoncini

Partendo da questo punto di vista, posso dire che nella mia vita in cucina spesso ho trovato il merluzzo (fresco o surgelato) da preparare per i clienti del ristorante e troppe volte la battuta è stata "prendi i bastoncini". Ho sempre dovuto far capire ai miei amici cuochi che pochi pesci possono vantare di avere una polpa così versatile. Per questo motivo vorrei presentare le tre variazioni che molto successo hanno avuto tra i nostri clienti.

Iniziamo con un merluzzo in crosta di olive Taggiasche e pomodoro Pachino per proseguire con un bocconcino di merluzzo con capperi delle Eolie e avocado marinato nel Martini Dry, per finire con un gratinato di merluzzo ai gamberi rossi di Sicilia e pinoli tostati.

Cod – more than just fish fingers

The reason for the title is that in my life as a chef, there have been so many times when I have put cod (frozen or fresh) on the menu only to have clients make the same old joke "why don't you just get the fish fingers?". I have always had to explain to my chef friends how there are very few fish boasting such a versatile flesh. This is why I have chosen the following three variations on the theme, each of which a huge success with our clients.

We start with cod in a crust of Taggiasche olives and Pachino tomatoes, followed by cod morsels with Aeolian capers and avocado marinated in Martini Dry, and finish with a cod au gratin with red Sicilian prawns and toasted pine seeds.

Merluzzo in crosta di olive Taggiasche e pomodoro Pachino

Ingredienti: polpa di merluzzo tagliata a darne da 50 g; olive Taggiasche disossate e tagliate a piccoli pezzetti g 30; pomodoro Pachino tagliati in quarti g.30; olio extra vergine d'oliva (oevo) g10; basilico tagliato a listarelle g 5; origano fresco g. 2; pane carré passato al setaccio g 30; vino bianco Serprino dei Colli Euganei dl 1; sale e pepe

Cuocere le darne in padella con oevo, aggiungere i pomodori e le olive, bagnare con il vino e fare ridurre. Mettere in una pirofila il pesce. Mescolare nella padella il liquido rimasto con il pane, l'origano e il basilico. Ricoprire il merluzzo con la panur ottenuta e gratinare in forno per 5 minuti.

Cod in a crust of Taggiasche olives and Pachino tomatoes

Ingredients: cod cut into 50 g slices; 30 g Taggiasche olives, pitted and cut into small pieces; 30 g Pachino tomatoes cut into quarters; 10 g extra virgin olive oil; 5 g basil cut into strips; 2 g fresh oregano; 30 g sieved fresh breadcrumbs; 100 ml Serprino dei Colli Euganei dry white wine; salt and pepper

Sautee the slices in extra virgin olive oil in a pan, add the tomatoes and olives, add the wine and reduce. Place the fish in an oven dish. Mix the juices remaining in the pan with the breadcrumbs, oregano and basil. Cover the cod with the resulting breadcrumb mixture and gratinate in the oven for 5 minutes.



Bocconcino di merluzzo con capperi delle Eolie e avocado marinato al Martini Dry

Ingredienti: polpa di merluzzo tagliata a cubetti g 50 (ne escono 2); capperi delle Eolie g 30; polpa di avocado a ricciolini e messa a marinare con 1 dl di Martini Dry g 30; oevo g 20; sale e pepe

Cuocere in padella il merluzzo con il sale e il pepe, oevo e i capperi, bagnare con il Martini rimasto, levare il merluzzo e fare ridurre il liquido. La salsa così ottenuta va messa sopra al pesce prima di servire.

Cod morsels with Aeolian capers and avocado marinated in Martini Dry

Ingredients: 50 g cod flesh cut into cubes (this will make 2 cubes); 30 g Aeolian capers; 30 g avocado flesh in curls and marinated in 100 ml Martini Dry; 20 g extra virgin olive oil; salt and pepper

Sautee the cod in a pan with the salt and pepper, the extra virgin olive oil and the capers. Add the remaining Martini, remove the cod and reduce the liquor. Pour the resulting sauce over the fish just before serving.

Gratinato di merluzzo ai gamberi Rossi di Sicilia e pinoli tostati

Ingredienti: polpa di merluzzo arrotolata a fagottino g 50; gamberi rossi di Sicilia spellati e tagliati a farfalla g 50; bisque di gamberi g 25; pinoli tostati interi g 20; oevo g 20; scamorza affumicata a fettine g 10; sale e pepe.

Saltare in padella i gamberi con oevo e bagnare con la bisque. Mettere i rotoli di merluzzo in una pirofila precedentemente salati e pepati, appoggiarvi sopra i gamberi, i pinoli e per ultimo la scamorza. Mettere in forno a 190° per circa 8 minuti.

Cod au gratin with red Sicilian prawns and toasted pine seeds

Ingredients: 50 g cod flesh rolled into parcels; 50 g red Sicilian prawns, shelled and butterflied; 25 g prawn bisque; 20 g whole toasted pine seeds; 20 g extra virgin olive oil; 10 g thinly sliced smoked Scamorza cheese; salt and pepper

Sautee the prawns in a pan with the extra virgin olive oil and add the bisque. Place the salted, peppered cod rolls in an oven dish, place the prawns and pine seeds on the cod and top with the Scamorza. Cook in the oven at 190°C for approximately 8 minutes.



*Chef Giorgio Nardelli
Consulente
per la ristorazione*

*Rettore dell'Ordine
Professionale
Maestri di Cucina
ed Executive Chef*

Il sauté di baccalà all'acciuga su tortino di patate allo scalogno e rosmarino

Ingredienti per 4 persone: g 600 patate lessate con buccia; g 60 cipollotto o porro; g 30 olio extravergine di oliva; g 30 grana grattugiato. **Per il baccalà:** g 1000 polpa di baccalà bagnato; g 50 olio extravergine di oliva; g 30 acciuga; g 50 scalogno; g 5 aglio; 1 foglia di alloro; g 10 prezzemolo tritato; dl 1 Vino Chardonnay; g 2 maggiorana e buccia di limone.

Sbucciare le patate, tagliarle a piccoli cubetti o bastoncini. Tagliare il porro a rondelle, rosolare in un sauté con dell'olio d'oliva, aggiungere le patate e far cuocere evitando che si rompano. Aggiustare di sapore e condire con parmigiano.

Per il baccalà: Cuocere il baccalà (già bagnato) in forno a vapore per 15 minuti con foglie di sedano e carota. Privare dalle cartilagini e pellicine ricavando dalla polpa fettine integre. Rosolare in olio di oliva con cipolla battuta assieme alle acciughe e del prezzemolo tritato. Bagnare con il liquido di cottura portandolo a temine coperto aggiustando di sapore.

Per guarnire: Carciofi piccoli e fritti; riduzione di aceto

Presentazione: Con l'aiuto di un coppapasta, formare un timballo di patate concavo al centro del piatto. Adagiarvi nel centro i bocconcini di baccalà e salsa-

re. Guarnire con carciofi finissimi e fritti e croccanti. Macchiare i piatti con riduzione all'aceto di mele.

Sautéed baccalà with anchovy on a tartlet of potato with shallot and rosemary

Ingredients (serves 4): 600 g potatoes boiled in the skins; 60 spring onion or leek; 30 g extra virgin olive oil; 30 g grated Parmesan

For the baccalà: 1 Kg soaked baccalà flesh; 50 g extra virgin olive oil; 30 anchovies; 50 shallot; 5 g garlic; 1 bay leaf; 10 g finely chopped parsley; 100 ml Chardonnay; 2 g marjoram and lemon zest.

Peel the potatoes, cut into small dice or sticks. Cut the leek into rings, sauté in olive oil, add the potatoes and continue cooking, taking care not to break up the potatoes. Season to taste and add Parmesan.

For the baccalà: Cook the soaked baccalà in the steam oven for 15 minutes with celery leaves and carrots. Remove the cartilage and skin and cut the fish into whole slices. Sauté in oil together with the very finely chopped onion, anchovies and chopped parsley. Add some of the cooking liquor, complete cooking with the lid on and season to taste.

Garnish: Small fried artichokes and a vinegar reduction.

Presentation:

Use a round dough cutter to form a timbale, with a dip in the top, at the centre of the plate. Arrange the baccalà morsels in the centre of the timbale and sauce. Garnish with very small crispy, fried artichokes. Dot the plate with a reduction of cider vinegar.



*di Sergio Moronato
Executive Chef
all'Hotel Ermitage
Bel Air di Abano Terme*

Gnocchi di merluzzo con patate viola su baccalà alla vicentina

Ingredienti per 6 persone: g 600 di patate viola; g 600 di merluzzo freschissimo; g 200 di farina; g 60 di uova; g 60 di parmigiano grattugiato; g 400 di baccalà alla Vicentina; g 10 di sale; g 5 di pepe.

Spolpate il merluzzo e setacciate la polpa ottenuta. Con la carcassa preparate un brodo aggiungendo le carote, sedano, cipolla, mezza foglia d'alloro e un po' di sale. Cucinate a vapore le patate viola con la pelle, poi passatele al setaccio. Impastate gli gnocchi assemblando assieme farina, l'uovo, il parmigiano, sale, pepe, e la polpa di merluzzo. Filtrate il brodo e cucinate gli gnocchi. Servite gli gnocchi sopra il baccalà alla Vicentina precedentemente scaldato.



Gnocchi with cod and purple potatoes on Baccalà alla Vicentina

Ingredients (serves 6): 600 g purple potatoes; 600 g very fresh cod; 200 g flour; 60 g egg; 60 g grated Parmesan; 400 g Baccalà alla Vicentina; 10 g salt; 5 g pepper

Remove the cod flesh from the bones and pass the flesh through a sieve. Use the head and bones to make a stock with carrots, celery, onion, half a bay leaf and a little salt. Steam the purple potato then pass through a sieve. Make the gnocchi mixing the flour, egg, Parmesan, salt, pepper and cod flesh. Filter the stock and use to cook the gnocchi. Serve the gnocchi on the previously heated Baccalà alla Vicentina.

macchine innovative di qualità
innovative quality machines



lavabicchieri lavastoviglie lavaoggetti
glasswasher dishwasher warewasher



KRUPPS Via Austria, 19 - 35127 Z.I.P. Camin - PADOVA - Italy
Tel. +39 049 76 25 156 - Fax +39 049 87 04 701 - www.krupps.it - krupps@krupps.it

