

# IGLESCORELLI LE RICETTE

## CANNOLO CROCCANTE CON SPUMA DI BACCALA'



### PER LA SPUMA DI BACCALA' per 4 persone

300 g baccalà dissalato  
80 g patate, pelate e tagliate  
a cubetti  
500 ml latte fresco  
80 g olio evo  
1 spicchio d'aglio

Ponete il baccalà in pezzi in un tegame, aggiungete le patate tagliate a cubetti, l'aglio tritato e coprite con il latte. Cuocete per circa 20 minuti.

Scolate e versate il baccalà e le patate in una bowl, battendo con una spatola, versate a filo l'olio, coprite e riponete in frigorifero.

### PER IL GEL DI BASILICO

250 g succo di foglie di basilico  
2-3 g agar-agar  
acqua frizzante  
sale

Sbiancate le foglie di basilico, raffreddatele in acqua e ghiaccio. Mettetele nel bicchiere per il frullatore ad immersione, aggiungete un poco di acqua frizzante, emulsionate, regolate di sale e passate al colino fine. Versate nuovamente nel bicchiere, aggiungete l'agar-agar in polvere ed emulsionate nuovamente, fate riposare in frigo per stabilizzare il gel. Emulsionate nuovamente e versate in biberon.

### PER IL CANNOLO CROCCANTE

350 g Farina Primamacina Frolla  
50 g burro  
1 g sale fine  
110 g vino bianco secco  
olio evo dal gusto delicato per la frittura

Versate burro morbido, farina e sale nella planetaria, cominciate ad impastare, aggiungete il vino a filo e lavorate fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Coprite e fate riposare in frigorifero per 30 minuti.

Tirate l'impasto in sfoglia sottile, tagliate in quadrati, arrotolate sul cannolo d'acciaio, fermando le parti terminali con un poco d'acqua.

Friggete i cannoli in olio di semi 180°C finché dorati e croccanti, scolate su carta assorbente.

### FINITURA E PRESENTAZIONE

Farcite i cannoli con la spuma di baccalà.

Formate un piccolo spuntone di spuma di baccalà al centro dei piatti, appoggiate sopra il cannolo, terminate con due striscioline di gel di basilico.

