Insalata di Stoccafisso di Norvegia con ravanelli e fiocchi di caprino

15 min · 4 pers

Ingredienti

600 gr di Stoccafisso di Norvegia, 6 ravanelli, 250 gr di caprino fresco morbido, 300 gr di spinacino fresco, olio evo, sale, pepe, aceto balsamico

Preparazione

Sbollentate lo stoccafisso, lasciatelo raffreddare e sfogliatelo rimuovendo la pelle. Affettate finemente i ravanelli.
Preparare un'emulsione di aceto, sale, pepe, olio evo e mescolate bene. Intanto, lavate lo spinacino e conditelo con un filo di olio.
Servite quest'ultimo con sopra lo stoccafisso in sfoglie, i ravanelli, il caprino a fiocchetti e condite con l'emulsione preparata.

Chiara Maci Consiglia

Potete sostituire i ravanelli con il daikon affettato sottilissimo e tenuto in acqua fredda per renderlo più croccante.

Stoccafisso Norvegese con composta di cipolla rossa e olive nere

30 min · 4 pers

Ingredienti

800 gr di Stoccafisso di Norvegia, 1 pugno di olive nere, 200 gr di cipolla rossa di Tropea, 1 limone, 30 gr di zucchero di canna, 1/3 di bicchiere di vino bianco, 1/2 cucchiaino di senape, 1 foglia di alloro, sale

Preparazione

Per prima cosa, preparate la composta facendo cuocere in un pentolino la cipolla a fettine con il succo di mezzo limone, lo zucchero di canna, il vino, la senape, le olive tritate finemente, l'alloro e il sale. Coprite e lasciate cuocere per almeno 30 minuti.
Intanto, sbollentate lo stoccafisso per qualche minuto e rosolatelo poi in padella con olio evo.
Servitelo con accanto la composta di cipolla e olive nere.

Chiara Maci Consiglia

Se avete più tempo, preparate la composta il giorno prima e fatela cuocere anche un'ora, in modo da farla diventare ancora più cremosa e digeribile!

Scopri tante altre ricette semplici e gustose su www.fiordisapori.it

Sandwich di Stoccafisso di Norvegia con pomodoro verde e burrata

15 min · 4 pers

Ingredienti

600 gr di Stoccafisso di Norvegia,
8 fette di pane morbido ai cereali, 1 burrata,
2 pomodori verdi, olio evo, sale, pepe

Preparazione

Sfogliate lo stoccafisso e rosolatelo in padella con un filo di olio, sale e pepe, per 10 minuti circa.
Tagliate il pomodoro verde a fettine.
Prendete il pane ai cereali, grigliatelo in forno o su piastra grill e farcitelo con una fetta di pomodoro, stoccafisso e un cucchiaio di burrata.
Chiudete il tutto e servite.

Chiara Maci Consiglia

Provate la variante con il porro caramellato in padella con un cucchiaio di zucchero e olio evo!

Stoccafisso di Norvegia con besciamella speziata e cremosa

25 min · 4 pers

Ingredienti

800 gr di Stoccafisso di Norvegia,
500 ml di latte, 50 gr di farina 00,
50 gr di burro + 10 gr per la padella,
1 cucchiaino di cannella, 1 cucchiaio di curry,
1 scalogno, olio evo, sale, pepe

Preparazione

Fate scaldare il latte e intanto in un pentolino sciogliete il burro con la farina, mescolando per evitare grumi.
A poco a poco, unite il latte caldo e mescolate.
Aggiungete pepe nero, curry e cannella e cuocete fino a renderla densa.
Sbollentate lo stoccafisso, rosolatelo con il burro in padella per 3/4 minuti circa e servitelo coperto di besciamella speziata.

Chiara Maci Consiglia

Potete finire questo piatto in forno, coperto di pangrattato, per renderlo ancora più buono!

Scopri tante altre ricette semplici e gustose su www.fiordisapori.it

Stoccafisso di Norvegia laccato al miele con fagiolini e spinacino fresco

20 min · 4 pers

Ingredienti

800 gr di Stoccafisso di Norvegia, miele di acacia, semi di finocchio, 250 gr di fagiolini freschi, 200 gr di spinacino fresco, 1 limone, 1 porro, burro, olio evo, sale, pepe bianco

Preparazione

In una padella fate imbiondire il porro con il burro, a fuoco bassissimo. Aggiungete lo stoccafisso, qualche semino di finocchio, e fate cuocete con il coperchio per 15 minuti almeno. Lessate i fagiolini e conditeli con sale, olio e scorza di limone.
A parte, preparate un'emulsione di miele, sale, pepe bianco, olio evo e mescolate bene.
Servite lo spinacino con sopra lo stoccafisso spennellato della salsa al miele in modo abbondante e accanto i fagiolini.

Chiara Maci Consiglia

Se volete, potete sostituire lo spinacino con insalata songino e condirla con l'emulsione di miele per renderla più particolare!

Tortelli di Stoccafisso di Norvegia con dadolata di melanzane e peperoni

35 min · 4 pers

Ingredienti

300 gr di Stoccafisso di Norvegia, 4 uova speciali per pasta, 400 gr di farina 00, 1 melanzana, 1 peperone, 1 scalogno, basilico fresco, olio evo, sale

Preparazione

Preparate la pasta fresca, lavorando le 4 uova con la farina. Impastate bene fino ad avere una sfoglia gialla, liscia e compatta. Stendetela a velo.
Preparate in una padella lo scalogno con olio evo, fatelo rosolare e unite le verdure a dadini piccoli. Aggiungete mezzo mestolo di acqua e cuocete per 10 minuti. Sbollentate lo stoccafisso. Sfogliatelo in bocconcini e lasciatelo naturale.
Farcite i tortelli con un cucchiaino di stoccafisso al naturale e mezza foglia di basilico.
Sigillateli bene e cuoceteli in abbondante acqua leggermente salata. Scolate, passateli in padella con le verdure e servite con una foglia di basilico.

Chiara Maci Consiglia

Potete variare le verdure, scegliendo quelle di stagione più fresche!

Scopri tante altre ricette semplici e gustose su www.fiordisapori.it