

# Baccalà alla Siciliana: il piatto di pesce fa innamorare il pubblico di Rai1 VIDEO

Autore: Redazione

Data: 11 Dicembre 2020



## La cucina siciliana protagonista su È Sempre Mezzogiorno.

- La ricetta del Baccalà in pastella conquista il pubblico di Rai1.
- Lo chef Fabio Potenzano ha preparato per Antonella Clerici il pesce in pastella, accompagnato da una fresca insalata.
- Un piatto davvero delizioso, che contiene tanta Sicilia.

Siamo nel vivo della stagione del **baccalà**. In [Sicilia](#), questo pesce è sinonimo di tanti piatti ricchi di gusto, tra cui quelli fritti. In concomitanza delle [festività natalizie](#), non mancano mai i fritti. Lo chef **Fabio Potenzano** ha presentato al pubblico del programma di Rai1 "[È Sempre Mezzogiorno](#)" il suo **Baccalà alla Siciliana**, cioè in pastella. Lo ha accompagnato con una deliziosa insalata di finocchi, arance, ravanelli e **fichi d'India**.

### La ricetta del Baccalà alla Siciliana

#### Ingredienti

## Per il baccalà

- 1,2 kg di baccalà dissalato
- 200 g di farina bianca 00
- 1 limone
- 1 l di olio di arachidi

## Per i carciofi

- 4 carciofi spinosi
- 4 gambi di prezzemolo
- 100 g di farina 00
- 1 l di acqua fredda
- ½ l di olio di arachidi

## Per la pastella

- 450 g di farina bianca 00
- 50 g di semola di grano duro rimacinata
- 550 g di birra bionda agrumata
- 100 g di ghiaccio tritato
- 100 g di albume
- 10 g di sale fino
- 2 g di lievito di birra fresco

## Per l'insalatina

- 1 finocchio
- 2 arance
- 6 ravanelli
- 2 fichi d'India rossi
- 100 g olive nere denocciolate
- 100 g di ghiaccio tritato

## Procedimento

1. Per la pastella: in un recipiente miscelare le due farine e sbriciolare il lievito, versare la birra, aggiungere il ghiaccio tritato ed infine aggiungere il sale mescolando bene il tutto.
2. Lasciare riposare il composto in frigorifero per 2 ore e poi lasciarlo lievitare altre 2 ore fuori frigo a temperatura ambiente, infine montare gli albumi ed aggiungerlo all'impasto.
3. Per il baccalà: tagliare il baccalà a bocconcini ed adagiarlo in una pirofila, grattugiarci la scorza di un limone sopra e lasciare aromatizzare il baccalà per qualche minuto.
4. In un recipiente passare bene i bocconcini di baccalà nella farina da entrambi i lati, infine friggere in olio ben caldo.
5. Per i carciofi: In una ciotola versare l'acqua fredda ed i gambi del prezzemolo ed immergere i carciofi.
6. Pulire bene i carciofi ed eliminare le foglie esterne più dure, tagliare a spicchi e rimmergere nell'acqua.
7. Scolare e asciugare.
8. Passare prima i carciofi in un recipiente con la farina e infine ripassarli nella pastella. Friggere in olio ben caldo.
9. Per l'insalatina: tagliare finemente il finocchio ed i ravanelli ed immergerli in acqua e ghiaccio.
10. Pelare a vivo l'arancia e tagliare a cubetti il fico d'india.

11. Tirare fuori dall'acqua il finocchio ed i ravanelli, scolarli ed asciugarli bene. In un piatto disporre tutti gli ingredienti ed aggiungere le olive taggiasche.
  12. Condire con olio, sale e pepe. In un piatto di portata disporre al centro il baccalà ed i carciofi ed ai lati l'insalatina.
- 

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/baccala-alla-siciliana-rai1-video/>

Generato il 16/06/2026