



WORKSHOP

Bacalhau da Noruega 2025

FICHAS TÉCNICAS

Nello Cassesse | Cipriani - Copacabana Palace

Bacalhau Arreganato



Ingredientes:

- 400g de lombo de bacalhau dessalgado
- 200g de tomate cereja cortados ao meio
- 200g de massa paccheri
- 100g de azeitona preta sem caroço
- 100g de azeitona verde sem caroço
- 100g de cebola picada
- 1 lata de tomate pelati
- 1 dente de alho picado
- Folhas de basílico
- Orégano fresco
- Orégano seco
- Azeite
- Sal

Modo de preparo

Coloque o lombo de bacalhau em uma assadeira pequena com bastante azeite e leve ao forno pré-aquecido 160°C por 15min. Retire o bacalhau do forno e separe a posta em lascas, retirando as espinhas e a pele e reserve. Aqueça uma frigideira em fogo médio-baixo e refogue a cebola com um fio de azeite. Quando a cebola estiver com uma aparência levemente transparente, adicione o dente de alho picado, refogue por mais um minuto e adicione os tomates cerejas cortados ao meio. Coloque uma picada de sal e deixe cozinhar por 3 minutos. Com a ajuda de um mixer, bata o tomate pelati para que eles fiquem em pedaços menores, despeje na frigideira e deixe cozinhar. Adicione as azeitonas, o orégano fresco e seco, as folhas de basílico rasgadas a mão e acerte o sal. Junte as lascas de bacalhau ao molho, reservando algumas lascas maiores para a finalização. Cozinhe o paccheri pelo tempo determinado em sua embalagem e envolva a massa com o molho na frigideira. Para finalizar, use as lascas de bacalhau, um fio de azeite e folhas de basílico.

Ravioli de Bacalhau



Recheio

- 400g de aparas de bacalhau dessalgado
- 500ml de caldo de peixe
- 500ml de água
- 100ml de vinho branco
- 50ml de vinagre de maçã
- ½ colher de sopa de pimenta do reino preta em grãos
- 4 talos de salsa
- 2 rodelas de limão siciliano
- 150g de batata cozida e amassada
- Cebolinha picada
- Cebolete picada
- Gengibre picado
- Pimenta do reino preta moída
- Sal
- Azeite

Modo de Preparo

Em uma panela, leve ao fogo o caldo de peixe, a água, o vinho branco, o vinagre, os talos de salsa, a pimenta em grão e as rodelas de limão. Quando ferver, abaixe um pouco o fogo e adicione as aparas de bacalhau, deixando cozinhar por 10min. Retire do fogo e desfie o bacalhau, retirando a pele e as espinhas. Em um bowl, junte o bacalhau desfiado, a batata amassada e tempere com cebolinha, cebolete, sal, azeite, pimenta e um pouco de gengibre bem picado.

Massa

- 150g de farinha de trigo 00
- 50g de semolina
- 2 ovos
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo

Misture as farinhas e o sal em um bowl. Faça um buraco no meio da farinha, adicione os ovos no centro e com a ajuda de um garfo, vá incorporando os ovos na farinha. Quando os ovos estiverem incorporados, comece a sovar a massa com as mãos, até obter uma textura lisa. Cubra e deixe descansar por 30min. Abra a massa com a ajuda de um cilindro de massas ou um rolo para fazer o ravioli.

Salada de bacalhau

- 250g de lombo de bacalhau
- 500ml de caldo de peixe
- 500ml de água
- 100ml de vinho branco
- 50ml de vinagre de maçã
- ½ colher de sopa de pimenta do reino preta em grãos
- 4 talos de salsa
- 2 rodela de limão siciliano
- 30g de cebola roxa picada
- 20g de aipo picado
- 10g de azeitona verde picada
- 1 limão taiti
- Salsa picada
- Azeite
- Sal

Modo de Preparo

Em uma panela, leve ao fogo o caldo de peixe, a água, o vinho branco, o vinagre, os talos de salsa, a pimenta em grão e as rodela de limão. Quando ferver, abaixe um pouco o fogo e adicione o lombo de bacalhau, deixando cozinhar por 5 min. Retire do fogo e separe a posta de bacalhau em lascas. Em um bowl, junte as lascas de bacalhau, a cebola picada, o aipo, a azeitona e tempere com azeite, sal, salsa picada e um pouco de suco de limão taiti.

Crema de grão-de-bico

- 250g de grão-de-bico
- 1 ramo de alecrim
- 2 dentes de alho
- 1 limão taiti
- Azeite
- Sal

Modo de Preparo

Deixe o grão-de-bico de molho por 24h. Descarte a água e em uma panela leve para cozinhar com o alecrim, o alho e sal. Quando estiverem macios, escorra a água e reserve. No liquidificador, bata o grão-de-bico com um pouco da água de cozimento até obter um crema bem liso. Tempere o crema com azeite, sal e um pouco de suco de limão taiti.

Crocante de grão-de-bico e café

- 100g de grão-de-bico cozido
- 5g de café moído
- Óleo para fritar

Modo de Preparo

Em uma panela, aqueça o óleo em fogo médio. Frite o grão-de-bico até ficar crocante, retire e seque bem o óleo. Leve ao forno pré-aquecido 160°C e asse por 15 minutos. Deixe esfriar e pique o grão-de-bico até fazer uma farofa grossa. Para finalizar, junte o café moído.

Óleo de salsa

- 60g de salsa
- 200g de óleo de canola
- 5g de bicarbonato de sódio
- 5g de sal

Modo de Preparo

Em uma panela, coloque 1l de água para ferver com o sal e o bicarbonato. Quando ferver, mergulhe a salsa e deixe por 30 segundos. Escorra a salsa e resfrie em água e gelo. Esprema bem a salsa com as mãos e bata no liquidificador com o óleo bem gelado. Bata bem e depois despeje a mistura em uma peneira bem fina.

Bacalhau em Duas Texturas



Lombo de Bacalhau

- 600g de Lombo de bacalhau em postas dessalgado
- 1l de leite
- 1 ramo de tomilho
- 2 dentes de alho
- 100g de mini abobrinha
- Sal
- Raspas de limão siciliano

Modo de Preparo

Lamine a mini abobrinha em rodela com cerca de 2mm. Em uma panela, coloque um pouco de água para ferver com sal. Adicione as rodela de abobrinha e deixe cozinhar por 1 minuto. Retire as rodela de abobrinha, resfrie em um bowl com água e gelo e reserve. Filete as postas de bacalhau e reserve as aparas. Em uma panela, coloque o leite, o ramo de tomilho, os dentes de alho, a pitada de sal e leve ao fogo baixo até aquecer, sem deixar ferver. Depois de aquecido, adicione as postas de bacalhau e deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos. Com cuidado, retire as postas de bacalhau do leite, coloque em uma assadeira untada com azeite e reserve o leite. Cubra as postas de bacalhau com as rodela de abobrinha, como se fossem escamas. Antes de servir, leve ao forno pré-aquecido a 160°C por 5 minutos. Finalize com raspas de limão siciliano, um fio de azeite e Mujjol.

Canelone de Bacalhau

- 100g de mini abobrinha
- 200g de aparas de bacalhau
- 100g de batata cozida amassada
- 50ml de azeite
- 1 un de limão taiti
- 1 dente de alho picado
- Raspas de limão siciliano
- Salsa picada
- Ceboleto picada
- Sal

Modo de Preparo

Cozinhe as aparas de bacalhau por 10 minutos no mesmo leite utilizado para cozinhar as postas. Retire as aparas de bacalhau do leite e desfie. Em um bowl, adicione as aparas de bacalhau desfiadas, a batata cozida amassada, o azeite e tempere com salsa, ceboleto, raspas de limão siciliano, alho picado, um pouco limão taiti espremido e sal. Misture bem e reserve. Lamine as abobrinhas na direção do comprimento com espessura de 2mm. Alinhe 4 lâminas de abobrinha, sobrepondo um pouco uma sobre a outra, para formar a base do canelone. Tempere a superfície das lâminas com azeite e sal e espere 3 minutos antes de rechear. Coloque o recheio de bacalhau no centro do comprimento das lâminas e enrole, formando um canelone.

PURÊ DE ABOBRINHA SCAPECE

- 500g de abobrinha
- 1l de óleo
- 30ml de Vinagre de Jerez
- 1 dente de alho picado
- Folhas de hortelã
- Sal

Modo de Preparo

Corte a abobrinha em cubos, retirando as sementes. Em uma panela, aqueça o óleo em fogo médio-baixo e frite os cubos de abobrinha até elas ganharem uma aparência levemente dourada. Escorra bem e leve ao liquidificador com o vinagre, o alho, algumas folhas de hortelã e uma pitada de sal. Bata bem até obter uma consistência bem lisa.

ABOBRINHA SCAPECE

- 100g de mini abobrinha
- 1l óleo
- 50ml Vinagre de Jerez
- 1 dente de alho picado
- Folhas de hortelã
- Sal

Modo de Preparo

Lamine as abobrinhas de rodela finas com 2mm de espessura. Em uma panela, aqueça o óleo em fogo médio-baixo. Frite as lâminas de abobrinha até ficarem douradas. Escorra bem e em um bowl tempere com vinagre, alho, hortelã picada e sal.

ALHO CONFIT

- 1 cabeça de alho
- Tomilho
- Azeite
- Sal

Modo de Preparo

Corte o topo da cabeça de alho e coloque no centro de uma folha de papel alumínio. Tempere o centro do alho com azeite, sal e um ramo de tomilho. Feche o papel alumínio, embrulhando a cabeça de alho. Coloque em uma assadeira e leve ao forno pré-aquecido a 160°C por 20min.

MOLHO DE CLOROFILA

- 500ml de caldo de peixe
- 100g de salsa
- 10g de coentro
- 10g de bicarbonato de sódio
- 10g de sal
- 1un de limão taiti
- 1un de limão siciliano

Modo de Preparo

Em uma panela, aqueça 1l de água e adicione o bicarbonato de sódio e o sal. Quando ferver, adicione a salsa e o coentro e deixe por apenas 30seg. Retire e resfrie em um bowl com água e gelo. Esprema bem as ervas para retirar toda a água e leve para o liquidificador com o caldo de peixe. Bata bem, até obter um líquido com cor bem verde. Passe por uma peneira bem fina. Para servir, aqueça e tempere com limão taiti espremido, sal e raspas de limão siciliano.