



La piada di Moreno Cedroni Ristorante la Madonnina del Pescatore, Senigallia

Ingredienti per due piade: 150 gr di stoccafisso ammollato, 75 gr di patate, 50 gr di pomodori ramati, 40 gr di cipolla rossa, 7 gr di capperi dissalati, 20 gr di olive nere denocciolate, 20 gr di alici sott'olio, 10 gr di acetosella, 10 gr di olio EVO, 1 gr di polvere di lamponi, 1 gr di curcuma, 2 gr di prezzemolo.

Procedimento: aggiungere pomodorini ramati in una padella con olio EVO già caldo. Sbollentare le patate, unirle ai pomodori ed aggiungere lo stoccafisso, le olive, il trito di capperi, acciughe, prezzemolo e aglio. Aggiungere dell'acqua per creare la salsina e lasciare sobbollire per 5 min. Creare una salsa mixando le parti più dure dello stoccafisso, qualche pomodoro, una patata e un po' di salsa ricavata dalla cottura in pentola. Spalmare la salsa appena creata sulla piada poi adagiarci lo stoccafisso a scaglie, i pomodori, le patate tagliate a pezzetti, le olive e il sughetto di cottura. Completare la piada con dell'acetosella tagliata, curcuma e rifinire con polvere di lampone.