



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002156 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Mag 2018 alle ore 12:01

da ANTONELLO CAPPIELLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Bocconcino di intensi sapori

Un entrée consigliato per palati complessi, per coloro che con poco più di un morso, vogliono assaporare la croccantezza della pasta insieme col sapore dolce e deciso del baccalà ed un'essenza di olive nere per finire con un velluto di dolcezze caramellate ed in agrodolce, tra datterini gialli e cipolla appassiti.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 1 persona

1 pacchero di Gragnano trafilato al bronzo
25 g di baccalà dissalato
20 g di patata gialla
1/4 cipolla bianca
n. 1 datterino giallo intero
30 g di pomodorini datterini gialli
1g di polvere di olive nere
Zucchero q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio Extravergine d'oliva
Qualche foglia di basilico

Prodotti utilizzati

Pacchero di Gragnano trafilato al bronzo, patata gialla, cipolla bianca, baccalà dissalato, pomodorini datterini gialli, olive nere, zucchero, sale, pepe, olio extravergine d'oliva, basilico.

Strumenti di cottura

Cuocipasta, forno statico, microonde, fuochi (piastra ad induzione, elettrica o a gas),

Preparazione

Cuocere il baccalà in acqua a bollore ed un filo di olio evo; una volta cotto, toglierlo e pulirlo bene da pelle e spine. Lavare e pulire dalla buccia la patata, tagliarla poi a cubetti da circa 5 mm, immergerla nell'acqua del baccalà e lasciarla cuocere per 15 min girandola più volte fino ad ottenerne una crema non troppo densa. Nel frattempo, tagliare la cipolla a rondelle ed in una padella aggiungerle un filo d'olio evo, un cucchiaino d'aceto di vino, quindi coprire il tutto con acqua fredda e lasciar cuocere finché l'acqua non si sarà quasi completamente asciugata, dopodiché aggiungere la cipolla ammorbidente ma ancora croccante ai datterini gialli precedentemente tagliati e disposti in una placca da forno; aggiungervi olio evo a filo, un pizzico di zucchero, sale, ed abbondante basilico; mescolare il tutto e cuocere in forno per circa 20 minuti a 180°C avendo cura di girare spesso, ottenendo così la caramellizzazione senza che ci siano troppi picchi colorati. Cuocere la pasta in abbondante acqua e sale, ed ancora croccante, colarla e passare alla farcitura. Mescolare grossolanamente una parte del composto di pomodorini e cipolla alla crema di patate e tutto il baccalà sbriciolato a grana grossa aggiungendogli un pizzico di pepe; imbottire i paccheri e passarli al forno per ancora 5 minuti a 180°C. Impiattare preparando un nido di datterini e cipolla, adagiarvi il pacchero appena sfornato, e finirlo con un pomodorino intero cotto anch'esso al forno, polvere di olive nere e foglioline di basilico disidratate come decorazione.

Vino consigliato

Greco di tufo