



**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 pi  di un morso, vogliono assaporare la croccantezza della pasta insieme col sapore dolce e deciso del baccal  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 persone

1 pacchero di Gragnano trafilato al bronzo  
25 g di baccal  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, baccal  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 baccal  in acqua a bollire 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 baccal  e lasciarla cuocere per 15 min girandola pi  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 finch  l'acqua non si sar  quasi completamente asciugata, dopodich  aggiungere la cipolla ammorbidita 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 cos  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 baccal  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