



**Ricetta N. RE002135 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 08 Mag 2018 alle ore 09:56**

**da CIRO LASTRA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Baccalà con datteri e pomodorini gialli in vasocottura

Piatto semplice, ma elaborato allo stesso tempo che mette in risalto il dolce del dattero e dei pomodorini gialli alla bontà del baccalà.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### Ingredienti per 1 persone

125 g di baccalà dissalato  
80 g di patate  
80 g di patate violetta  
1/2 cipolla di Tropea  
n. 3 datteri  
n. 4 pomodorini gialli confit  
100 g di pomodorini gialli in sugo  
5 g di pinoli  
Sale q.b.  
Pepe q.b.  
Olio Extravergine d'oliva  
Qualche foglia di timo

### Prodotti utilizzati

Pomodorini giallo in sugo "Così Com'è"

### Strumenti di cottura

Barattolo in vetro da 250 ml con chiusura ermetica per la vasocottura

### Preparazione

Cuocete le patate separatamente a vapore per 10 minuti, fatele raffreddare dopodiché sbucciatele e tagliatele a fette non troppo spesse.

In una padella soffriggete leggermente la cipolla rossa di Tropea affettata sottilmente con un po' d'olio extravergine per qualche minuto aggiungendo poi i datteri privi del nocciolo e tagliati in 4 con un pizzico di sale.

Mettere tutti gli ingredienti nel vaso a partire dalle patate formando un cerchio alla base del vaso alternando le fette di patate, poi adagiare il baccalà sul letto di patate e nei lati del vaso i pomodorini gialli in sugo, i datteri e la cipolla rossa di Tropea, pepe, sale ed i pinoli tostati precedentemente, un filo di olio extravergine e il timo.

Chiudere il barattolo ermeticamente e metterlo in una teglia da forno, riempire d'acqua calda fino a 2 dita dal tappo del barattolo.

Cuocere in forno a 160° per 25/30 minuti. Servire il baccalà nel vasetto dopo averlo fatto riposare per 5 minuti nel vaso chiuso.

Decorate il vaso con dei pomodorini gialli confit, la pelle del baccalà croccante e qualche foglia di timo.

### Vino consigliato

DONNALAURA Masseria Frattasi