



**Ricetta N. RE003125 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 02 Set 2019 alle ore 18:21**

**da GENEROSO RUSSO**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della regione: Campania**

**Piatto tipico della stagione: Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## Baccalà della nonna

Questa pizza è stata creata pensando alla mia nonna che a Natale con il baccalà fritto avanzato dalla vigilia ci preparava il cosiddetto "baccalà arreganato".

Mangiando questa pizza cerco di riportare in vita vecchie tradizioni ma soprattutto vecchi ricordi di quando si era bambini e si festeggiava il Natale guardandolo con occhi diversi da quando si diventa adulti.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 1 persone

#### Impasto:

24.5 kg Farina 00 Mulino Caputo (Molino Caputo)

16.5 l Acqua fredda a 4°

q.b Lievito di birra fresco

Quantità varia in base alle temperature della stagione

750 g Sale fino marino

#### Farcitura:

30 g Pomodoro pelato san marzano

Passato a mano

70 g Spadellata di datterino rosso

70 g Datterino giallo del Vesuvio DOP

10 g Capperi di Salina

n. 7 Olive nere di Gaeta

Aglione (privato dell'anima)

q.b. Peperoncino piccante fresco

q.b. Foglie di basilico fresco

10 g Olio d'oliva

200 g Baccalà fresco

q.b. Prezzemolo tritato

### Preparazione

Precedentemente prepariamo l'impasto con le dosi indicate sopra, almeno 24 ore prima della preparazione della nostra pizza facendogli fare le 2 lievitazioni (la prima in massa e la seconda dopo lo staglio in panetti da 260 g riposti nelle cassette).

Prepariamo le spadellate di datterini: per prima cosa laviamo accuratamente i nostri datterini rossi e li tagliamo in spicchi da 4 quelli più grandi mentre per i più piccoli basta a metà. Una volta tagliati facciamo scaldare in una padella con dell'olio e facciamo dorare uno spicchio d'aglio. Quando il nostro aglio è bello dorato lo togliamo dalla padella e ci adagiamo dentro i pomodorini facendoli cuocere a fuoco vivace per una decina di minuti aggiungendo sale quanto basta e un po' di foglie di basilico per dargli profumo.

Per la salsa di datterino giallo usiamo il datterino giallo in salsa nei barattoli di vetro. Facciamo scaldare nuovamente una padella con dell'olio e facciamo dorare uno spicchio d'aglio, una volta dorato lo rimuoviamo dalla padella e ci adagiamo i nostri datterini gialli facendo cuocere anch'essi a fiamma vivace aggiungendo sale e basilico, una volta che la nostra salsa

si e addensata la togliamo dal fuoco.

Ora che le nostre 2 spadellate sono pronte possiamo dedicarci al baccalà.

Tagliamo il nostro baccalà in 7 tocchetti da 25/30 g l'uno e dopo lo infariniamo nella semola rimacinata. Mentre effettuiamo questa operazione abbiamo scaldato una padella con abbondante olio rigorosamente di oliva (proprio come faceva la mia nonna). A olio caldo cuociamo il nostro baccalà prima da un lato e poi dall'altro. Quando il baccalà è cotto lo asciughiamo dall'olio in eccesso. Essendo già un alimento salato di natura io non aggiungerei ulteriore sale al baccalà fritto, vista anche la presenza di capperi e olive sulla pizza.

Tutte le preparazioni cotte sono pronte quindi possiamo preparare la nostra pizza.

Stendiamo il nostro panetto di pizza, sulla base stendiamo il pomodoro San Marzano DOP, seguito da foglie di basilico spezzettate, così lasciano più profumo e gusto, continuiamo prima con la spadellata di datterino rosso seguita dal datterini giallo, dopodiché aglio a fette, un pizzico di peperoncino e un giro d'olio alla pizza, concludendo con le olive precedentemente snocciolate e i capperi dissalati. Cuociamo la pizza e all'uscita adagiamo il baccalà fritto e diamo una piccola spolverata di prezzemolo.

### **Vino consigliato**

Vino Gragnano DOC della Penisola Sorrentina

Asprinio d'Aversa

Lambrusco