



Ricetta N. RE002633 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 16 Nov 2018 alle ore 18:02

da ANGELO RANIERI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Baccalà fritto de La Trattoria a Chiaia

La Trattoria a Chiaia è un piccolo ristorante sito a Napoli nei pressi di Via dei Mille, precisamente a Via Vetriera 13. Pochi tavoli e tanta tradizione rendono questo posto una quiete isola dove gustare i piatti di una volta, come il baccalà fritto. Il baccalà è, probabilmente, uno degli ingredienti più utilizzati nella cucina tradizionale e casalinga di molti paesi.... La proposta di Trattoria a Chiaia è quella di accompagnarlo con il ragù alla genovese.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 6 persone

1 Kg. di Baccalà

Per la pastella:

300 g di farina

10 g di lievito di birra

acqua q.b.

sale q.b.

Ingredienti per 4 persone

cipolla dorate 1 kg

manzo (girello o lacerto) 600 g

sedano 60 g

carote 60 g

alloro 1 foglia

vino bianco e rosso q.b.

olio extravergine q.b.

sale fino q.b.

pepe nero

parmigiano reggiano

basilico

400 g pasta ziti

Preparazione

Su un tagliere sminuzzare le cipolle e, a parte, sedano e carote. Successivamente preparare un pentola, nella quale occorre far soffriggere il sedano, le carote e la carne che dovrà sfumare con del vino bianco e rosso; aggiungere le cipolle e far cuocere per circa 8 ore, fino a quando le cipolle non si asciugano e si trasformano in una deliziosa purea.

Mettete in una ciotola il lievito di birra e scioglietelo con un cucchiaino di acqua tiepida. Aggiungete, poi, la farina ed un pizzico di sale, iniziando ad amalgamare il tutto con una frusta, versando dell'acqua gasata a temperatura ambiente, fino a rendere il composto una pastella fluida, ma non liquida... deve rimanere consistente. Lasciate riposare (non in frigo) circa mezz'ora, dopodichè preparate il baccalà a pezzi (se ancora bagnato, asciugatelo con carta assorbente), passatelo nella pastella in modo che venga ricoperta l'intera superficie. Immergetelo nell'olio caldo e poi unitelo al ragù di Genovese.

Vino consigliato

Vino bianco o rosso