



Ricetta N. RE000773

Registrata in data 14 Set 2016 alle ore 10:28

da ANTONIO SORRENTINO

Candele spezzate alla "Genovese" di Baccalà

Un classico rivisitato è sempre di moda.

Classiche, tradizionali... ci sono delle salse ormai patrimonio della cucina italiana, che per tempo di cottura vanno programmate in agenda. E' per questo che questi capolavori della cucina italiana come il ragù napoletano, la bolognese o la genovese, sono piatti la cui preparazione la dedichiamo esclusivamente ai giorni di festa o alla domenica. In questo caso il nome genovese mutua dalla presenza abbondante della cipolla ramata, anche se ha caratteristiche diverse dalla ricetta originaria della "genovese", che prevede carni miste e cipolla ramata cotte a lungo in vino bianco, tirata fino a renderla di un colore scuro, quasi bronzo. In questo caso invece la cipolla viene cotta sempre molto ma nel brodo di pesce, per insaporirla di baccalà e poi c'è l'aggiunta dei filetti di baccalà motivo per cui la cottura deve essere veloce, altrimenti si sfalda troppo.

Questa ricetta è composta da 3 prodotti per me straordinari: sua maestà il baccalà, le candele di Gragnano e la cipolla ramata di Montoro.

Il baccalà uno dei pilastri della cucina italiana e soprattutto partenopea, consumato tutto l'anno, non può mai mancare sulle tavole nelle feste natalizie, fritto o scaldato che sia. Il baccalà non è altro il comune e ben noto merluzzo bianco dell'Oceano Atlantico settentrionale conservato sotto sale. Questo tipo di processo permette di trasportarlo in luoghi molto lontani e conservarlo molto a lungo. Prima di cucinarlo, il baccalà va dissalato. Tenetelo a mollo immerso in acqua fresca per almeno 3 giorni, cambiando l'acqua circa 15 volte, a intervalli regolari.

Le candele sono un formato di pasta della tradizione gragnanese, pensato per essere accompagnato da sughi ricchi, di sostanza. La forma è simile a quella degli ziti, ma il diametro è maggiore. Le candele si spezzano in due o tre parti prima di essere cotte. L'abbinamento perfetto è con la "genovese" in tutte le sue varianti e con il ragù.

La cipolla che ho impiegato non è una comune cipolla bensì è di alta qualità del tipo ramato, molto dolce, che si presta appunto tantissimo a questa preparazione; è anche una cipolla grande, che arriva a pesare anche kg 1,200! Non è transgenica, non preoccupatevi, è solo frutto della natura e di grandi coltivatori, e ovviamente voi potrete preparare la ricetta adattando altre qualità di cipolla (non rossa, non bianca).

Il baccalà e la genovese quindi sono un magico connubio; provare per credere!

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

500 g Candele o ziti
800 g 1 filetto di baccalà
2 kg di cipolle ramate di Montoro
200 g pomodori datterini
n. 1 carota
n. 1 gambo di sedano
n. 1 spicchio di aglio
maggiorana
n. 1 bicchieri di vino bianco secco
sale e pepe q.b.

Preparazione

Deliscare e spellare il baccalà, tagliarlo a tocchetti piccoli e poi in quattro pezzi più grandi e condirlo con pepe e olio evo. Preparare un fumetto (brodo di pesce).

Versare gli scarti del baccalà, il sedano, la carota e la cipolla in abbondante acqua fredda e lasciarla sobbollire almeno un' ora fino ad ottenere un brodo. Nel frattempo tagliare le cipolle sottilmente.

In una pentola di coccio soffriggete nell' olio lo spicchio di aglio e le cipolle. Salate e profumate con la maggiorana.

Coprite e lasciate trasudare le cipolle. Una volta evaporata l' acqua di vegetazione delle cipolle, coprite la preparazione con un bicchiere di vino e il brodo di pesce, cuocere fino a che sarà morbida, sfatta e bruna, e se necessario aggiungere brodo. Quando le cipolle saranno morbide e scure e avremo l' olio che affiora. Su di un lato della pentola possiamo aggiungere i tocchi di baccalà piccoli e grandi per farli rosolare, poi aggiungete i pomodorini spaccati a metà. Coprire con un coperchio per alcuni minuti in modo che il baccalà venga cotto con il vapore, poi tenete da parte i pezzi grandi con un pò di salsa per completare i piatti. A parte cuocere le candele artigianali precedentemente spezzate in abbondante acqua precedentemente salata per circa 20 minuti.

Eliminare l' acqua di cottura dalla pasta e saltate le candele in padella con la salsa di baccalà, in maniera che possano rilasciare amido e legare; aggiungere un pò di formaggio Parmigiano grattugiato e disponete nei piatti, completando con i tocchi di baccalà, prezzemolo e pomodorini.

1

Vino consigliato

Martino Aglianico "U Bianc" igt Basilicata

Uve rosse di Aglianico vinificate in bianco, conserva profumo e gusto intensi tipici dell' uva a bacca rossa.