



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002865 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Apr 2019 alle ore 13:19

da CLAUDIO BARDI

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Deliziosa di baccalà ai tre pomodori

Questo piatto nasce da un'idea di trasformare un dolce tipico napoletano in un piatto salato tipico della mia città natale, il baccalà alla napoletana. Un piatto tradizionalmente povero, che aveva 8 ingredienti principali: baccalà, pomodoro, pinoli, olive, origano, capperi, aglio, olio e a volte le patate, e veniva cotto tutto insieme. Era alla portata quasi di tutte le famiglie ed era anche un piatto sostanzioso. Nel pieno rispetto degli ingredienti, ho voluto cucinare questo piatto con tecniche diverse, dandogli una forma che riportasse all'idea della Deliziosa e allo stesso tempo stimolare la curiosità di chi lo deve mangiare. Gli ingredienti e le tecniche di cottura rispettano gli elementi nutrizionali, non abusando delle alte temperature e delle lunghissime cotture, limitando l'uso dei grassi per quanto consentito. Può essere servito sia come un secondo che come un antipasto.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 10 persone

Ingredienti per 10 Deliziose di baccalà:

Baccalà mantecato 600 g di filettone di baccalà ammollato

1 lt latte intero

n. 2 foglie di alloro

Pepe nero in grani q.b.

1/2 scalogno

n. 1 patata lessa

Pepe bianco q.b.

Olio evo q.b.

Olio di semi q.b.

Sale q.b.

Riduzione di ciliegino giallo:

400 g Datterini gialli in conserva La Fiammante

n. 1 cucchiaino olio all'aglio

Un pizzico di sale

n. 20 dischi di patata impanati

400 g patate lesse

200 g mollica di pane raffermo

Mazzetto di prezzemolo

n. 4 albumi

Farina di grano duro rimacinata q.b.

Pan grattato q.b.

Sale q.b.

Pomodorini confit 400 g:

n. 1 barattolo di pomodorini La Fiammante

Zucchero di canna q.b.

Sale q.b.

Origano q.b.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Olio evo q.b.

Salsa di pomodoro con olive, capperi, cipolle, origano e pinoli:

700 g Passata di pomodoro La Fiammante

n. 40 olive di Gaeta

n. 1 cipolla rossa grande

n. 10 capperi dissalati

30 g di pinoli

n. 4 pizzichi di origano

n. 4 cucchiaini di olio evo all'aglio

Guarnitura:

80 g pinoli tostati e tritati

n. 2 cucchiaini di capperi

Caciottina dura primo sale bianca q.b.

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro La Fiammante, Datterino giallo La Fiammante, Pomodorino La Fiammante, Baccalà islandese, Olive di Gaeta, Olio di oliva extra vergine del Molise, pinoli bio, Primo sale stagionato Conad, patate viterbesi.

Calorie a porzione: 100 g di Datterini gialli in conserva apportano circa 38 calorie; 100 g di Pomodorini in conserva apportano circa 29 calorie;; 100 g di Passata in conserva apportano circa 23 calorie; 100 g patate bollite apportano circa 71 calorie; 100 g di Olio di oliva apportano circa 884 calorie; 100 g di baccalà apportano circa 131 calorie; 100 g di Primosale apportano circa 267 calorie, 100 g di pinoli apportano circa 595 calorie; 100 g di olive nere di Gaeta apportano circa 235 calorie. Totale calorie per una porzione di Deliziosa ai tre pomodori 429,46.

Strumenti di cottura

Padelle, pentole, induzione

Preparazione

Procedimento per la mantecatura del baccalà: mettete in ammollo il baccalà salato, in acqua fredda per almeno 2 giorni, cambiando l'acqua ogni otto ore, quindi pulitelo, rimuovendo spine e pelle. Mettetelo in una pentola con il latte, le spezie, lo scalogno e le foglie di alloro, fate cuocere finché il latte arrivi al limite del bollore; a questo punto regolate al minimo la fiamma e fate cuocere al massimo per altri 10 minuti. Togliete dal fuoco e fatelo raffreddare per almeno mezz'ora.

Nel frattempo, prendete i Datterini gialli La Fiammante, scolateli dell'acqua di conserva, in una pentolina su fiamma media, unite il cucchiaio d'olio all'aglio che una mezz'ora prima avete preparato, una volta caldo aggiungete i pomodorini e fateli andare per un 5 minuti fino a che non saranno appassiti. Spegnete e ancora caldi versateli in un bicchiere da immersione e con il frullatore ad immersione riducete in crema, passate al setaccio e rimettete nella pentolina a fuoco lentissimo fare ridurre la salsa di Datterino giallo per un 15 minuti, fate raffreddare e unite un pizzico di sale.

Togliete il baccalà dal liquido. Prendete il baccalà e ponetelo nella planetaria iniziate a montare aggiungendo una parte della salsa di pomodoro giallo che avete fatto ridurre, quando il baccalà sarà completamente sfilacciato aggiungete a filo l'olio d'oliva. Quando sarà abbastanza mantecato aggiungete un cucchiaio di patata lessa schiacciata. La mantecatura va controllata di volta in volta aggiungendo la riduzione di Datterino giallo e l'olio a filo. È preferibile non mantecare tutto con olio di oliva, ma terminare la mantecatura con olio di semi di arachidi, per evitare che il sapore dell'olio d'oliva domini sul sapore del pomodoro e del baccalà. Una volta terminata la mantecatura, aggiustate di sale e di pepe bianco e amalgamate il composto con una spatola per non farlo smontare. Quindi coprite con pellicola e conservate in frigo a 4°.

Procedimento per il Pomodorino confit:: aprite una scatola di pomodorini La Fiammante, separate i pomodorini dalla salsa, (la salsa mettetela in una pentola, ci servirà in aggiunta alla passata per il sugo) disponete i pomodorini interi su una teglia da forno con carta forno, conditeli con olio evo, un pizzico di sale, un pizzico di zucchero di canna e un pizzico di origano. Considerando che i pomodorini sono quelli in scatola e che hanno già subito un processo di precottura, basterà tenerli in forno a 140° ventilato per circa un'oretta, controllate di volta in volta, la loro disidratazione dipende molto dal forno. Una volta cotti, fateli raffreddare e teneteli in frigo, in attesa dell'impastamento.

Dischi di patata impanati: mettete a cuocere 400 grammi di patate in acqua bollente, appena cotte, spellatele e schiacciatele ancora calde, con uno schiacciapatate. Distribuite le patate sulle pareti della terrina, fatele raffreddare e poi riponetele in frigo. Nel frattempo, prendete la mollica di pane raffermo mettetela in un frullatore e unitevi il prezzemolo asciutto, frullate fino ad ottenere una granulometria tipo chicchi di riso. Prendete dal frigo le patate ed unitele al pane frullato e impastate fino ad ottenere una pasta compatta ed omogenea, (il pane tenderà ad assorbire l'acqua in eccesso delle patate), salate. Con un mattarello stendete la pasta ottenuta tra due fogli di carta forno fino ad ottenere uno spessore di circa 3 mm con un coppa pasta da 5 cm ricavate 20 dischi. In un piatto disponete il pan grattato, in un altro piatto l'albume ed in un terzo la farina di grano duro rimacinata. In una pentola a bordo alto portate a temperatura l'olio di arachidi, passate i dischi di pasta di patate prima nella farina poi nell'albume e poi nel pan grattato e poi nell'olio di frittura, quando saranno ben dorati, poneteli su un foglio di carta paglia ad asciugare.

Salsa di pomodoro olive capperi e pinoli: in una pentola a fuoco medio, inserite 4 cucchiaini di olio di oliva extra vergine all'aglio, preparato una mezz'oretta prima, quando l'olio sarà caldo, unitevi le olive snocciolate i capperi i pinoli precedentemente tostati, fate andare per due minuti e unitevi la passata di pomodoro La Fiammante unendovi il residuo della salsa di pomodorino della lavorazione precedente. Tagliate la cipolla in 4 spicchi unitela alla salsa e aggiungete 4 pizzichi di origano, fate andare a fuoco lento per una mezz'ora circa, fino a che la salsa non si sarà ridotta e che la cipolla

si sia cotta. Spegnete e lasciate riposare senza coperchio.

Guarnitura: versate gli 80 grammi di pinoli in una padella calda e fateli tostare evitando bruciature, fateli raffreddare e poi tritateli con un coltello, la granella ottenuta mettetela in un piatto. Prendete i capperi e teneteli in acqua a dissalare per almeno 2 ore, avendo cura di cambiare l'acqua ogni mezz'ora. Una volta dissalati asciugateli bene. In un pentolino a bordo alto fate riscaldare dell'olio di semi di arachidi, una volta a temperatura calate i capperi, questi si apriranno fateli andare per qualche secondo, fino a che non saranno croccanti, scolateli bene e metteteli ad asciugare su carta paglia. Assemblaggio del piatto e impiattamento: prendete un disco di patata impanato e fritto precedentemente, ponetevi al centro una sfera di baccalà mantecato, ponetevi sopra un altro disco e schiacciate fino a che il baccalà non raggiunga i bordi dei due dischi, l'altezza del baccalà mantecato dovrà aggirarsi tra i 2 e 3 centimetri. Prendete la rotella ottenuta e fatela girare sui bordi sulla granella di pinoli, assicurandosi che quest'ultima resti attaccata lungo tutto il bordo. A questo punto ponete la Deliziosa di Baccalà al centro di un piatto ponete sui lati due o tre pomodorini confit, e sul lato opposto un cucchiaino di salsa di pomodoro alle olive, guarnendola con due olive, un baffetto di cipolla, qualche pinolo. Sul disco superiore andrà grattugiata finemente la caciotta bianca e sul piatto sparsi un po' di capperi croccanti. Questo piatto può essere servito tiepido o a temperatura ambiente.

Vino consigliato

Chardonnay