



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001832**

**Registrata in data 23 Ott 2017 alle ore 10:21**

**da TIZIANO TERRACCIANO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

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

## Frittatina al baccalà

Frittatina napoletana con ripieno centrale di baccalà leggermente fritto, olive di Gaeta e datterini al forno. Il baccalà crudo è presente anche nel composto principale di mezzanelli, besciamella, prezzemolo e caciocavallo podolico stagionato grattugiato.

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 8 persone

500 g di mezzanelli  
600 g di mussillo di baccalà  
60 g di caciocavallo podolico stagionato grattugiato  
300 g di pomodorini datterini freschi  
25 g di capperi  
200 g di olive di Gaeta

1 lt di olio per friggere  
Sale q.b.  
Pepe q.b.  
Prezzemolo q.b.

Per la besciamella:  
750 ml di latte fresco intero  
75 g di burro  
120 g di farina  
noce moscata q.b.  
sale q.b.

Per la pastella:  
500 ml di acqua fredda  
320 g di farina  
sale q.b.

### Preparazione

Tagliare i datterini longitudinalmente in 4 e riporli in una teglia insieme alle olive denocciolate a mano, infornare per 20 minuti a 200° dopo aver messo un po' di sale e olio sui pomodorini. Infarinare e friggere per poco tempo 2 pezzi di baccalà di circa 200 g ognuno, giusto il tempo che si riesca a sfogliarlo facilmente.

Spezzare i mezzanelli in tre parti e cuocerli molto al dente, unirli dunque in una grossa zuppiera alla besciamella precedentemente preparata, ad un pezzo sminuzzato di baccalà crudo di circa 200 g, a 60 g di caciocavallo podolico grattugiato, al sale, al pepe e al prezzemolo sminuzzato.

Dopo aver amalgamato il tutto riporre il composto in una teglia alta per uno spessore di circa 5/6 cm e riporre in frigo per almeno 2 ore.

Formare le frittatine con un coppapasta di 8 cm di diametro scavarle al centro e mettervi a strati i datterini, le olive, i capperi ed il baccalà precedentemente fritto e ridotto a sfoglie.

Ricoprire il buco fatto al centro con parte del composto di mezzanelli, comprimere, togliere la frittatina dal coppapasta, immergerla nella pastella e riporla su un vassoio ricoperto da carta forno. Una volta formate tutte le frittatine friggere in abbondante olio.