



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.