



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000393

Registrata in data 28 Mar 2016 alle ore 10:00

da ANTONIO COLLETTI

FUOR D'ACQUA

Baccalà croccante in mezzo ai campi

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 2 persone

n.1 scalogno piccolo
n.3 pomodori pelati
n.10 pomodori pachino
100 g. filetto di baccalà
farina di mais tostata q.b.
sale e pepe
olio evo
150 g. pasta " calle dei Campi" di Gragnano
brandy

Preparazione

Tagliare finemente lo scalogno e farlo appassire in olio evo.

Schiacciare i pelati e unirli al soffritto, salare e far cuocere 10 minuti, togliere dal fuoco e metterli da parte.

Tagliare a spicchi i pachino e lasciarne 4 per la decorazione, farli asciugare a fiamma alta con un pizzico di sale e quando asciutti sfumarli con brandy e metterli da parte.

Tagliare a cubetti i filetti di baccalà, infarinarli nella farina di mais e friggerli in abbondante olio evo, insieme friggere i 4 pachino incisi che serviranno per la decorazione, scolare e salare.

Nel frattempo cuocere la pasta lasciandola al dente.

Nella padella del sugo unire la pasta, la salsa di pelati e amalgamare, poco prima di impiattare unire i dadini di baccalà fritti e gli spicchi di pachino.

Impiattare e decorare con due pachino fritti spolverata di pepe e giro d' olio evo

Vino consigliato

Greco di tufo