



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003251 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 04 Mar 2020 alle ore 15:21

da FRANCA DI MAURO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fusillo fresco di Gragnano alla genovese di baccalà

Un piatto che descrive in pieno la tradizione, fatto con il baccalà, elemento di mare gustosissimo. Il nostro piatto forte ha un sapore delicato e gustoso.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

500 g Fusillo fresco artigianale (Tradizioni e sapori)

Pasta fresca di Gragnano eccellente

300 g Baccalà

1 kg Cipolle

Q.b. Olio extravergine di olia Dop

Della Campania

Q.b. Vino bianco

Q.b. Sale

Q.b. Pepe

Q.b. Prezzemolo

Preparazione

Far soffriggere dolcemente la cipolla tritata finemente nell'olio extra vergine del Cellaio e ammazzarla con una spruzzata di vino bianco.

Cuocerla a fuoco lento mescolando spesso e aggiungendo, se necessario, una tazzina di acqua o di brodo fino a che sarà morbida e bruna.

A parte spellare il baccalà, spinarlo e tagliarlo a piccoli cubetti; cuocere i cubetti di baccalà nella padella con la cipolla, aggiungendo ancora un po' di vino bianco ed un po' d'acqua; a cottura quasi ultimata aggiungere un po' di prezzemolo tritato.

A parte cuocere i fusilli freschi artigianali in abbondante acqua, precedentemente salata, per circa 5 minuti poichè il fusillo fresco cuoce presto.

Eliminare l'acqua di cottura dalla pasta e saltare i fusilli in padella con la salsa di baccalà, in maniera che possano rilasciare amido e legare.

Sistemare il tutto in un piatto di portata, guarnendo con prezzemolo fresco.

Vino consigliato

Rosato Tenuta San Francesco Costa d'Amalfi