



Ricetta N. RE000870

Registrata in data 06 Dic 2016 alle ore 09:40

da ANTONIO SORRENTINO

## "Gattò" di baccalà

Un altro modo di portare in tavola il baccalà.

Il gateau è una deliziosa preparazione a base di patate e salumi vari, non solo storicamente uno sformato di patate con un' irresistibile crosticina dorata. Questa famosa e antica preparazione è un caposaldo della cucina partenopea.

A Napoli abbiamo il culto del baccalà e mi piacerebbe avere 365 ricette, una per ogni giorno dell' anno.

La ricetta di base è strutturalmente del classico gateau con piccole modifiche: io ho aggiunto del baccalà cotto nel latte, delle olive, dei capperi...

Tempo di preparazione: 40 minuti

### Ingredienti per 10 persone

500 g di patate

500 g di baccalà mussillo

150 g di provola affumicata

100 g di cipolla ramata

1 lt di latte intero

n. 2 tuorli di uova

10 g di capperi lacrimelle di Salina

n. 10 olive nere infornate

prezzemolo q.b.

100 g di burro

50 g grana grattugiato

50 g olio evo

sale e pepe q.b.

### Preparazione

Soffriggere la cipolla tritata e aggiungere il baccalà a pezzettoni poi aggiungere il latte freddo e portate a cottura a fuoco lento.

A cottura ultimata togliere dal fuoco e metterlo in una teglia più grande e fare raffreddare velocemente.

Una volta freddo togliere la pelle e qualche spina, poi con un mix frullarlo leggermente.

Lessare le patate precedentemente sbucciate e tagliare a dadoni in un court-bollon, poi passarle con il passaverdure.

Unire 50 g di burro morbidissimo, i capperi dissalati bene. Montare il purè con un cucchiaino di legno per renderlo spumoso, incorporarvi le uova, il composto di baccalà frullato. Aggiustare di sale, pepe e aggiungete il prezzemolo.

Imburrare 10 stampini da 6 cm e poggiare sul fondo un' oliva denocciolata quindi riempirli con il composto.

Cuocere in forno a bagno maria per 30 minuti a 170°. Tenere da parte.

Preparazione dei pomodori confit

Lavare 400 g di datterini rossi e gialli; tagliarli a metà nel senso della lunghezza, privarli dei semi e disporli su una placca da forno rivestita di carta oleata.

Sbucciare 3 spicchi di aglio, tagliarli a lamelle e distribuirle sui pomodori; spolverizzare il tutto con un cucchiaino di zucchero di canna, origano ed una presa di sale e pepe. Mettere a forno preriscaldato a 150° e lasciare cuocere per circa un' ora e mezzo.

Tenerli da parte prima di servirli, lucidarli con un filo di olio extravergine di oliva e profumarli con foglioline di timo.

Per servire il gateau sformare i tortini poggiarli in una placca foderata con carta da forno, spolverata di grana e infornare

a 190° circa 15 minuti .

Impiattare il tortino al centro del piatto e rifinire con i pomodori confit, la pelle del baccalà frita croccante, timo.

**Vino consigliato**

Binacolella d'Ischia DOC

Gradevole al naso, asciutto, minerale e armonico.

Antonio Mazzella