



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000973**

**Registrata in data 18 Gen 2017 alle ore 10:14**

**da ANTONIO SORRENTINO**

## Gnocchetti di baccalà alla boscaiola

Cercate un modo originale e sfizioso per preparare l'impasto degli gnocchi? Avete ospiti a pranzo o a cena e volete preparare qualcosa di diverso? Ecco quello che fa per voi: gnocchi di baccalà.

Seguendo questa semplice ricetta sarete in grado di realizzare dei gustosissimi gnocchi dal sapore e davvero unici. A rendere particolari questi gnocchi contribuisce anche l'aggiunta dei funghi, ingredienti che si sposano alla perfezione con un gusto mare terra. L'impasto di questi gnocchi è adatto ad essere insaporito con qualsiasi tipo di condimento anche di mare.

Merluzzo o baccalà? Il vero baccalà è il merluzzo nordico della specie "morua". È un alimento ricco di proteine ad elevato valore nutrizionale, e con poche calorie. Prima di cucinarlo, il baccalà va dissalato. Tenetelo a mollo immerso in acqua fresca per almeno 3 giorni, cambiando l'acqua circa 15 volte, a intervalli regolari.

Tempo di preparazione: 1 ore

### Ingredienti per 4 persone

300 g baccalà dissalato e spinato  
200 g farina 00  
50 g acqua cottura di baccalà  
n.1 tuorlo d'uovo

### Salsa boscaiola

80 g guanciale tagliato a listarelle  
50 g cipolla tagliata a velo  
n.1 spicchio d'aglio  
250 g pomodori datterini  
200 g funghi champignon  
200 g funghi chiodini  
80 g funghi porcini  
40 g pecorino bagnolese grattugiato  
Sale, pepe, prezzemolo q.b.

### Preparazione

Per gli gnocchetti

Cuocere il baccalà in una padella calda con un giro d'olio, un dito di acqua e con il coperchio. Quando sarà cotto alzarlo con la schiumarola in un contenitore e conservare l'acqua di cottura. Farlo raffreddare poi controllare che non ci sono spine.

Metterlo nel frullatore e frullare leggermente il composto.

Metterlo in una ciotola capiente e incorporare il tuorlo e la farina. Impastare e regolare la consistenza aggiungendo eventualmente altra acqua di cottura o farina (a noi piacciono morbidi).

Una volta ottenuto un impasto omogeneo, su di un piano infarinato, formare dei cilindretti e tagliarli a tocchetti di 1 cm per lato.

Incararli con un dito infarinato e disporli coperti su di un piano ad asciugare.

### Salsa alla boscaiola

Pulire i funghi affettati e saltati in padella con un filo di olio ed uno spicchio di aglio.

In un' altra padella versare 80 g di olio evo, la cipolla e il guanciale.  
Appena prendono colore e aggiungere i datterini e poi i funghi trifolati.  
Aggiustare di sale e pepe. Coprire e far cuocere per 4-5 minuti.  
Una volta appassiti i pomodorini scoprire e far stringere il sugo.

#### Presentazione

Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata.  
Colarli e versarli nella padella con il sugo e mantecare con pecorino bagnolese e prezzemolo.  
Impiantare guarnendo con una spolverata di pecorino e una pellicina di baccalà fritto.

#### **Vino consigliato**

Barbera del Sannio doc Fontana delle Selve