



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002697 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 03 Gen 2019 alle ore 13:28**

**da ALESSIO CUTINO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Green Hope

Questo piatto è un'esplosione di gusto, partendo dalla terra arriviamo al mare.. e il tutto si assembla con equilibrio sul palato.

Tempo di preparazione: 1 ore

### Ingredienti per 6 persone

500 g di spaghetti Gerardo di Nola  
1 kg di friarielli  
800 g di baccalà  
n.1 papaccella  
300 g di olive nere di Gaeta  
200 g di mozzarella di bufala  
n. 2 spicchi di aglio nero fermentato  
olio evo q.b.  
olio al limone q.b.

### Prodotti utilizzati

Spaghetti Gerardo di Nola, papaccelle e olive nere di Gaeta, mozzarella di bufala dop Barlotti, olio evo La Torretta, aglio nero comprato alla Metro C&C di Pozzuoli, filetto di Baccalà abbattuto Monti.

### Strumenti di cottura

Piastre ad induzione, estrattore, mixer ad immersione, essiccatore.

### Preparazione

Pulire i friarielli, separare i gambi dalle foglie e sbollentateli per pochi minuti e inserire i gambi nell'estrattore ottenendo parte liquida e parte fibrosa. Mettere da parte la parte liquida e aromatizzare con olio al limone la parte solida ed essicarla fino a che diventi croccante. Le foglie vanno frullate con il mixer in aggiunta di olio e sale e ridotte a crema. Fare a cubetti il filetto di baccalà, papaccella e olive nere e mettere da parte. Triturare la mozzarella e mettere da parte. Cuocere gli spaghetti e a metà cottura far soffriggere con olio evo 2 spicchi di aglio nero fermentato e aggiungere l'acqua dei gambi dei friarielli, dopo aver ridotto un po' aggiungere la crema di friarielli, a due minuti dalla fine aggiungere la mozzarella e il baccalà. Assemblare bene il tutto ed impiattare aggiungendo papaccelle, olive nere e baccalà a crudo e i ciuffi di prezzemolo disidratato.

### Vino consigliato

Fiano Oini Tenuta Scutto .