MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000851
Registrata in data 14 Nov 2016 alle ore 10:20
da ANTONIO SORRENTINO

"Grigia" di baccalà

Nord e Sud, sempre insieme per grandi piatti
La pasta alla gricia è uno dei piatti più famosi della cucina laziale, considerata l'antenata della pasta all' amatriciana.
A "inventare" la pasta alla gricia sono stati i pastori, che con i pochi ingredienti che avevano a disposizione al ritorno dai pascoli hanno creato un piatto semplice ma allo stesso tempo sostanzioso e delizioso. Infatti noi l' abbiamo arricchita con un prodotto eccezionale e versatile come il baccalà. Abbiamo quindi preparato il baccalà mantecato, che è una ricetta tipica del nord delicata e raffinata in cui il baccalà viene cotto con latte e ridotto in crema con abbondante olio, aglio e prezzemolo.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la montata di baccalà
700 g baccalà
400 g latte
n.1 costa di sedano
1/2 cipolla piccola
n. 2 foglie di alloro
Pepe in grani q.b.
Prezzemolo q.b.
120 g di olio evo

Per la gricia
150 g guanciale
1/2 cipolla piccola ramata di Montoro
80 g di olio evo Dop Penisola Sorrentina
Vino bianco q.b.
Pepe q.b.
Prezzemolo q.b.
480 g spaghetti chitarra di Gragnano freschi
50 g pecorino grattugiato

Preparazione

Per la montata di baccalà
In un pentolino portare il latte e gli aromi a ebollizione mettere il baccalà e farlo cuocere.
Colarlo conservando un po' di latte; privarlo delle spine e porre la polpa nel bicchiere del frullatore.
Frullare brevemente aggiungendo l' olio a filo.
Regolare la densità con un po' di latte di cottura.

Portate a bollore abbondante acqua in una pentola salate e calate gli spaghetti alla chitarra
In una padella riscaldare l' olio e far soffriggere dolcemente il guanciale tagliato a bastoncini e la cipolla tagliata a velo. Sfumare con un po' di vino bianco. Far evaporare aggiungere il prezzemolo tritato e quindi il baccalà mantecato. Se necessario sciogliere con brodo di baccalà o acqua di cottura
Colate gli spaghetti e ancora grondanti versateli nella padella e mantecate con il pecorino. Impiattare e spolverare con

prezzemolo e guanciale croccante e servire.

Vino consigliato

"Oi Nì" Fiano IGP Campania
Fiano atipico di vendemmia tardiva, particolarmente fruttato e floreale, molto intenso con sentori di frutta gialla.
Tenuta Scuotto