



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002162 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Mag 2018 alle ore 11:47

da GIROLAMO CASTALDO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Il baccadoro

Raviolo di farina cotta ripieno con mantecato di baccalà e mozzarella di bufala, saltato con pomodorini gialli di Battipaglia, olive nere di Ferrandina e capperi di Salina.

Tempo di preparazione: 75 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto ravioli:

500 g farina 00

500 ml acqua

50 g burro

20 g sale.

Ripieno:

400 g baccalà dissalato

75 g mozzarella bufala

n.1 carota

n.1 cipolla

n.1 gambo sedano

300 ml latte.

Condimento:

170 g pomodorini gialli

20 ml olio EVO

n.5 olive nere denocciolate

n.8 capperi dissalati

basilico q.b.

Preparazione

Per i ravioli: in una casseruola mettere a bollire acqua, burro e sale, appena bolle aggiungere la farina e impastare energicamente con un cucchiaio di legno per 2/3 min. Togliere dal fuoco versare il tutto sul piano di lavoro e lavorare a mano fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Per il ripieno: in una casseruola soffriggere sedano, carote e cipolla con un filo d'olio. Aggiungere il baccalà tagliato precedentemente a tocchetti (senza pelle), aggiungere il latte, portare ad ebollizione e cuocere per circa 20 minuti. Frullare il baccalà, scolato dal latte, con mozzarella di bufala e se serve un po' liquido di cottura. Aggiungere sale, pepe. Mettere il mantecato dentro una sac a poche.

Stendere con un mattarello l' impasto dei ravioli fino a ottenere una sfoglia di circa 3 mm, segnare la pasta con uno stampino per ravioli, posizionare al centro il ripieno, spennellare i bordi con dell' acqua, coprire con un' altra sfoglia e con lo stampino ritagliamo il raviolo. Cuocere per 3/4 min in acqua salata. In una padella prepariamo il condimento facendo soffriggere aglio, olio, olive e capperi. Aggiungere il pomodoro giallo tagliato in 4 parti. Aggiungere il raviolo e finire la cottura. Impiattare e decorare con una foglia di basilico.

Vino consigliato

Fiano di Avellino servito freddo.