



Ricetta N. RE002146 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 10 Mag 2018 alle ore 11:29

da AGOSTINO CAROTENUTO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Il Giallo del baccalà

Piatto composto dall'unione di materie prime semplici ma di qualità, rivisitate utilizzando tecniche di preparazione e cottura tradizionali. Il piatto viene composto da tre paccheri ripieni con un mantecato di baccalà, servito con una crema di datterino giallo ai capperi di Salina con polvere di olive nere, accompagnato da chips di patate viola.

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 1 persone

80 g baccalà dissalato
50 ml di latte
50 ml di panna
n.2 spicchi d'aglio
80 g patate viola
1/2 costa di sedano
5 g olive nere di Gaeta
n. 4 capperi di salina
50 g di pomodorini gialli
n.3 paccheri di Gragnano
100 g farina di riso
100 g farina 00
250 ml di acqua gasata
olio evo q.b.
sale q.b.
pepe q.b.
olio d'arachide

Preparazione

In una casseruola mettere un filo d'olio evo e uno spicchio d'aglio, far imbiondire l'aglio e aggiungere 40 g di patata viola tagliata finemente; dopo circa 2/3 minuti aggiungere il latte, la panna e la costa di sedano. Nel momento in cui la patata inizia ad ammorbidirsi aggiungere il baccalà precedentemente tagliato a tocchetti e far cuocere il tutto a fuoco basso per circa 15 min. Terminata la cottura togliere dal composto lo spicchio d'aglio e il sedano e spostare il composto in una bowl, aggiustare con olio evo, sale e pepe mescolandolo con un cucchiaino di legno per amalgamare bene il tutto.

Una volta che il composto si è raffreddato trasferirlo in una saccapoche. Nel frattempo in una padella mettere un filo d'olio evo e uno spicchio d'aglio, una volta dorato aggiungere i capperi di Salina e successivamente i pomodorini gialli e un pizzico di sale, cuocendo il tutto a fuoco medio per circa 3/4 minuti. Frullate la salsa e setacciatela con uno chinoise per renderla vellutata.

In una casseruola portare a bollire l' acqua salata e far cuocere i paccheri, scolarli e lasciar raffreddare.

Prendere la saccapoche e farcire i paccheri.

Preparare una pastella con l'acqua gasata fredda e i due tipi di farina.

Tagliare a fette di circa 1,5 mm il restante della patata viola per ricavarne, poi, delle chips.

Passare i paccheri nella pastella e friggerli in olio di arachide a 170° fino a doratura desiderata, scolarli su carta assorbente; successivamente friggere le fette di patate viola e, una volta dorate, asciugare su carta assorbente.

Disidratare le olive nere per 5/6 min in microonde.

Per l'impiattamento: adagiare la crema di pomodorini gialli sul piatto da portata e, su di essa, sbriciolare le olive disidratate. Accostare sui lati della salsa le chips di patate viola e i paccheri.

Vino consigliato

Spumante Prestige Blanc Falanghina "Masseria Frattasi"