



Ricetta N. RE000037

Registrata in data 22 Nov 2015 alle ore 16:12

da GIUSEPPE DADDIO

## GNOCCHETTI DI BACCALÀ? CON VONGOLE E TARTUFI DI MARE

Un piatto adatto al periodo Natalizio.

Una mia ricetta che evoca carattere, gusto ed originalità.

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 6 persone

Ingredienti per 6 persone

Per gli gnocchetti

375g di patate

300g di baccalà

60g di farina

1 cucchiaio e mezzo di fecola  
di patate

45g di tuorli

olio extravergine di oliva

sale e pepe

Per la salsa

10 tartufi di mare

600g di vongole

1 cipollotto

1 scalogno

1 patata grande (150g)

3 dl di fumetto di pesce

½ bicchiere di vino bianco

5 g di nero di seppia

prezzemolo

### Preparazione

Procedimento.

In una pentola con abbondante acqua salata sbollentare le patate. Una volta cotte, sbuciarle, lasciarle intiepidire e passarle al setaccio. Contemporaneamente, in una padella dal fondo antiaderente, saltare con un filo d'olio il baccalà tagliato a pezzi, lasciarlo intiepidire e passare al setaccio.

In una ciotola capiente, unire il baccalà, i tuorli, le patate e lavorare delicatamente. Aggiungere la farina e la fecola continuando ad amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo e morbido.

In una pentola dai bordi alti far aprire le vongole conservando , successivamente la loro acqua di cottura. Tritare lo scalogno e il cipollotto porli in una padella dal fondo antiaderente e lasciarli soffriggere. Aggiungere le patate tagliate a fettine sottili, lasciare appassire per alcuni minuti e sfumare con del buon vino bianco. Una volta evaporato tutto il vino aggiungere un po' di acqua delle vongole, far evaporare e frullare il tutto. In un'altra padella unire alla vellutata ottenuta le

vongole e irrorare con il fumetto di pesce e lasciare a amalgamare il tutto.

Formare con l'impasto di patate e baccalà dei piccoli gnocchi, lessarli per pochi secondi, scolarli, condirli con la salsa e saltarli in padella aggiungendo dell'olio extravergine di oliva e del prezzemolo tritato. Guarnire ogni piatto con due tartufi di mare sgusciati e lavati.

**Vino consigliato**

Champagne