



**Ricetta N. RE001914**

**Registrata in data 25 Gen 2018 alle ore 08:56**

**da ANGELO D'AMICO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Mezzo pacchero a lenta lavorazione con genovese di baccalà e cariofi arrosto

La genovese di baccalà deriva da un'idea di tradizione campana su un prodotto largamente utilizzato sia sulle coste che soprattutto nell'entroterra. Il mio è un omaggio alla tradizione campana con piccolo tocco di modernità. Degustatelo nel mio ristorante presso Locanda Radici a Melizzano.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 4 persone

320 g di mussillo di baccalà (già dissalato)  
120 g di cipolla di Alife (Azienda Antonietta Melillo)  
30 g di pinoli  
5 g di uvetta  
40 g di sedano  
n. 2 aglio  
Vino Bianco Falanghina q.b.  
n. 4 carciofi  
Prezzemolo q.b.

### Prodotti utilizzati

Baccalà della Norvegia  
Cipolla di Alife Azienda Antonietta Melillo  
Mezzo Pacchero a lenta lavorazione Pastificio Rummo

### Preparazione

Preparare un fondo con olio EVO, cipolla tagliata a juliene, uvetta, pinoli, aglio in camicia e sedano; lasciare appassire e subito dopo sfumare con il vino bianco e bagnare con acqua di baccalà. Portare a cottura il fondo per 40 min. a fuoco moderato. Successivamente inserire il mussillo di baccalà tagliato a pezzetti aggiungendo del pepe e portare a cottura il tutto per 1 h 30 min. a fuoco lento.

A parte preparare i carciofi conditi con aglio e mentuccia e cuocere il tutto a forno cottura arrosto per circa 40 min., una volta che sono ben cotti emulsionare il tutto con del vegetale, utilizzando un semplice frullatore, ottenendo così una vellutata.

Fatto ciò uniamo la vellutata di carciofi e la genovese di baccalà precedentemente preparata (75 % genovese di baccalà e 25 % carciofi emulsionati).

Cuocere i mezzi paccheri e amalgamiamo il tutto.

### Vino consigliato

Beneventano IGP Barbera Armonico 2016 - Anna Bosco