



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002834 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Apr 2019 alle ore 09:44

da PERLA VINELLA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Puglia

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Millefoglie di datterino giallo con tartare di baccalà e patate.

Non si discute, la pasta per noi italiani rappresenta quel toccasana che apporta benefici al nostro equilibrio psicofisico. Se poi l'accompagniamo al pomodoro, avremo il massimo dell'eccellenza della cucina mediterranea. In questa preparazione ho mescolato: farina, datterini, uova, baccalà, erbe profumate, e come un'alchimista della cucina, ho realizzato un piatto unico, dove la spiccata dolcezza dei datterini gialli trova il giusto compromesso con la sapidità del baccalà.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la sfoglia:

400 g di semola rimacinata

300 g di datterini gialli

n. 1 uovo

Sale q.b.

Per il ripieno:

500 g di baccalà ammollato

200 g di patate a pasta gialla

½ cipolla rossa di Acquaviva

Olio evo q.b.

Prezzemolo

Aglione e pepe q.b.

Colatura di alici q.b.

Per i pomodorini confit:

200 g di pomodorini

Sale q.b.

Pepe q.b.

Aglione q.b.

Timo e origano q.b.

Zucchero q.b.

Erba cipollina per decorare.

Prodotti utilizzati

Datterini gialli La Fiammante, baccalà, farina rimacinata, patate, uova e aromi.

Strumenti di cottura

Per questa preparazione ho utilizzato il fornello a gas , più forno statico a 180° per circa 10 minuti.

Preparazione

Per i pomodorini confit: prendiamo i datterini, scoliamoli e tagliamoli a metà. Disponiamoli su una leccarda ricoperta di carta forno, saliamo e pepiamo a piacere. Aggiungiamo anche un trito di aglio, timo, origano e zucchero. Inforniamo statico 140° preriscaldato, sino a che non saranno leggermente abbrustoliti. Versiamo la semola rimacinata in una ciotola,

aggiungiamo l'uovo e i pomodorini, che in precedenza avremo scolato dalla loro acqua e passato al setaccio. Lavoriamo l'impasto sino ad ottenerlo liscio e compatto. Avvolgiamolo nella pellicola e lasciamolo riposare a T.A. per 30 minuti. Nel frattempo facciamo sbollentare il baccalà sino a che non sarà facile staccarne le spine. Lo ridurremo a piccoli tocchetti, mescolandolo alle patate, precedentemente lessate e tagliate a cubetti. Aggiungiamo il prezzemolo, la cipolla rossa e l'aglio tritati e qualche goccia di colatura di alici. Tiriamo la sfoglia abbastanza sottile e ricaviamone 3 dischetti che andremo a sbollentare in acqua salata. Farciamo le stesse con il nostro ripieno di baccalà e patate e inforniamo a 180° per 10 minuti ca. Impiattiamo decorando con pomodori confit, erba cipollina e parte della passata di datterini, precedentemente cotta qualche minuto con olio evo sale e pepe.

Vino consigliato

Pinot bianco , possibilmente del 2010