



Ricetta N. RE000931

Registrata in data 18 Gen 2017 alle ore 09:37

da VINCENZO DI PRISCO

O Murzill

Un semplice tapas di pizza, un assaggio, nù murzill'. La si può proporre con diverse guarnizioni, come aperitivo o per assaggiare vari gusti.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 1 persone

Da un panetto di 280 g di pizza napoletana ricaviamo 5 piccoli bocconcini di pasta.

Per il baccalà alla puttanesca

250 g di pomodorini "spunzilli" freschi o in alternativa secondo il proprio gusto (in barattolo acqua e sale o pomodorino datterino)

500 g di baccalà islandese dissalato (filetto)

n. 1 spicchio di aglio rosso di Nubia Presidio Slow Food

Origano fresco q.b.

Pepe bianco di Muntok q.b.

n. 2 cucchiari di olio extravergine dop della Nocellara del Vesuvio

Un pizzico di sale trapanese Presidio Slow Food

Una manciata di capperi di Pantelleria

n.3 acciughe di Sciacca

50 gr. di olive nere di Gaeta

Peperoncino fresco

Prezzemolo fresco

150 ml di acqua

Preparazione

Per il classico baccalà alla puttanesca

Marinare il filetto di baccalà con l'olio e le erbe aromatiche.

Aggiungere le spezie. Non salare.

Lavare i pomodorini.

Preparare un fondo di aglio, olio, prezzemolo tritato: aggiungere i capperi dissalati, il peperoncino.

Far sciogliere le acciughe. Unire le olive nere.

Far rosolare 1 minuto per lato il baccalà nel fondo in modo che rilasci i suoi umori.

Mettere da parte il pesce e aggiungere i pomodorini. Farli saltare a fiamma viva.

Schiacciarli un pò in modo che rilascino anche la loro acqua.

Mettere da parte adesso olive e pomodori, rimettere il baccalà nel fondo, terminare la sua cottura per pochi minuti, poi aggiungere per un altro minuto olive e pomodori e completare il piatto con le stesse erbe aromatiche fresche utilizzate nella marinatura del baccalà.

Servire il baccalà coperto dai pomodorini e dalle olive, con basilico fresco.

Le 24 ore sono per l' impasto. Stendere i bocconcini di pasta ricavati in 5 piccoli dischi, cuocerli nel forno e ricavare 5 piccole pizzette.

All'uscita guarnirle con il baccalà alla puttanesca.