



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000567

Registrata in data 06 Giu 2016 alle ore 16:50

da PATRIZIA VALERIO

Paccheri con baccalà e tarallo sbriciolato

I paccheri con baccalà e tarallo sbriciolato è un primo piatto della cucina partenopea ed io ho voluto personalizzarlo a modo mio aggiungendo altri aromi. La mia grande soddisfazione è stata ricevere i complimenti soprattutto dei miei figli che hanno definito questo piatto di "alta cucina".

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

500 g baccalà già ammollato
500 g paccheri di Gragnano
n. 2 cipollotti
1 spicchio di aglio
olio EVO
n. 20 pomodorini gialli del piennolo
100 g olive taggiasche
n. 7/8 tarallini napoletani
pinoli q.b.
parmigiano q.b.
prezzemolo q.b.
vino bianco per sfumare il baccalà

Preparazione

Togliamo la pelle al baccalà e tagliamo a pezzetti di 2 cm per lato, togliere le spine e la pelle, tenere da parte.
In una casseruola mettere dell'olio EVO e far soffriggere dolcemente l'aglio tagliato a pezzetti e il cipollotto tagliato a rondelle. Quando il soffritto diventa dorato e morbido aggiungere il baccalà e far cuocere per 7/8 minuti, sfumare con vino bianco e continuare la cottura per altri 5 minuti.
Togliere il baccalà dalla casseruola e tenere da parte, e nella stessa pentola mettere 10 pomodorini gialli tagliati a metà (gli altri 10 li aggiungeremo successivamente ma senza farli ammorbidire troppo) e far cuocere fino a che avremo un buon sughetto. Ora aggiungiamo gli altri pomodorini tenuti da parte e li facciamo cuocere per pochi minuti senza schiacciarli.
Togliere i pomodorini interi dalla pentola e rimettere il baccalà tenuto da parte nel tegame per farlo insaporire con il sugo per 10 minuti. Nel caso si asciugasse molto, aggiungere un poco di acqua. Tagliare del prezzemolo e aggiungerlo al sugo di baccalà.
In un altro padellino fare un leggero filo di olio e far cuocere per 3/4 minuti le olive taggiasche, tenere da parte.
Macinare i tarallini napoletani ottenendo una specie di pane grattugiato ma dalla grana più spessa, farlo tostare in un'altra padellina con un giro di olio, tenere da parte. Tostare i pinoli in un tegamino e successivamente aggiungerli al tarallo macinato.
Lessare i paccheri in abbondante acqua e farli cuocere per 13 minuti, scolarli e versarli nel tegame mantecandoli con il sugo del baccalà.
Servire la pasta aggiungendo alla preparazione qualche pomodorino cotto in precedenza, qualche oliva taggiasca e cospargere la superficie con il tarallo macinato ed i pinoli. Una bella spolverata di prezzemolo e voilà, siamo pronti a gustare questo magnifico primo piatto della tradizione partenopea. Se piace si può mettere del parmigiano grattugiato.

Vino consigliato

Muller Thurgau