



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000435**

**Registrata in data 29 Apr 2016 alle ore 10:07**

**da LA LANTERNA RISTORANTE**

## Papaccella di nonna Pasqualina

La papaccella di nonna Pasqualina, era il piatto del giorno del pane. Ogni 15 giorni le donne facevano il pane nel forno in comune nei cortili e alla fine del lavoro, infornavano una teglia con il piatto unico per il pranzo. Nella papaccella cruda gli ingredienti erano dettati dagli avanzi presenti in dispensa, qualche acino di uva rappresentava il dolce, il pane raffermo, i carboidrati, olive, capperi e forse qualche crosta di formaggio. Noi abbiamo aggiunto solo un pezzetto di baccalà a questo piatto, che più che riempire lo stomaco, riempie il cuore di ricordi.

Luigi Russo

Tempo di preparazione: 45 minuti

### Ingredienti per 4 persone

n. 4 papaccelle  
400 g di baccalà tagliato a striscette  
n. 4 pezzetti di pane raffermo da 40 g l'una  
n. 2 patate tagliate a fette di 1 cm di spessore  
n. 16 acini di uva bianca profumata  
n. 1 cucchiaino da caffè di capperi  
n.1 manciata di olive di Gaeta disossate  
basilico q.b.  
olio evo q.b.  
2 spicchi d'aglio

### Preparazione

Tagliare la parte superiore della papacella formando una sorta di cappello e tenerla da parte. Riempire la papacella con tutti gli ingredienti mettendo il baccalà sul fondo per evitare che si secchi troppo durante la cottura. Irrorare con l'olio, rimettere il cappello alla papacella e infornare per 30 minuti a 170 gradi.