



Ricetta N. RE000979

Registrata in data 20 Gen 2017 alle ore 18:01

da ANGELO D'AMICO

Polpette di baccalà, cipollina e "papacelle" napoletane

Mi sono ispirato molto al tema del baccalà protagonista nella prima fase del mio nuovo progetto Locanda Radici a Melizzano. L'11 dicembre in occasione dell'inaugurazione, tempo di Natale, tempo di tradizione è nato questo piatto, una rivisitazione dell'insalata di rinforzo tipica del Sannio nel periodo di Natale con il vero protagonista di tutte le festività natalizie campane, il baccalà.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

Baccalà 400 g (già sbollentato)
Patate 100 g (già cotte e schiacciate)
Parmigiano di vacca rossa 30 g
Erba cipollina 5 g
n. 1 uovo
Ciuffetto di menta
Sale e pepe q.b.
Pane grattugiato bio q.b.
Limone grattugiato q.b.
Papacelle in aceto 100 g
Cipolla 10 g
Uvetta passa 20 g
Capperi 5 g
Olio evo q.b.
Mosto cotto Defrutum Venditti

Preparazione

Prendiamo il baccalà, lo sbollentiamo in acqua leggermente salata. Una volta cotto lo spolpiamo tra le mani e uniamo il composto con le patate schiacciate; aromatizziamo la base della polpetta con un trito di erba cipollina e menta. Aggiungiamo sale, pepe, parmigiano e un uovo impastando con cura il composto. Una volta compiuti questi passaggi si procede alla preparazione della salsa e successivamente alla cottura secondo tempo di frittura. Per la salsa: puliamo le papacelle e le tagliamo a julienne, in un pentolino soffriggiamo con olio evo la cipolla, i capperi e l'uvetta, una volta appassito il tutto si uniscono le papacelle, una volta appassite aggiungiamo un mestolo di vegetale e portiamo a cottura; frulliamo il tutto e otteniamo una salsa liscia e colorata.

Vino consigliato

Beneventano Igp Barbera 2015 Armonico-Anna Bosco