



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000979**

**Registrata in data 20 Gen 2017 alle ore 18:01**

**da ANGELO D'AMICO**

## **Polpette di baccalà, cipollina e "papaccelle" 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.  
Papaccelle 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