



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000820

Registrata in data 07 Nov 2016 alle ore 15:35

da PASTIFICIO DI MARTINO

Spaghetti di Gragnano IGP Di Martino con baccalà alla romana, cipollotti in agrodolce

La seguente ricetta è stata appositamente creata dalla chef Patrizia volanti del ristorante "Antica Pesa Brooklyn" in occasione del contest "Primo di Manhattan", organizzato dal Pastificio Di Martino in collaborazione con l'associazione AICNY. La ricetta è stata scelta dalla giuria internazionale come finalista del concorso.

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di Spaghetti Di Gragnano IGP Di Martino

Per la salsa di baccalà

2 Kg di pelati San Marzano

n.2 cipolle

n.3 foglie di alloro

n. 3 semi di finocchio

Olio extra vergine di oliva q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

Olio piccante q.b.

Per i cipollini in agrodolce

n. 20 cipollini

Sale q.b.

Zucchero q.b.

Aceto di vino bianco q.b.

Olio extra vergine di oliva q.b.

Per il Baccalà

200 g di zucchero

300 g di sale fino

n. 1 scorza di limone

n. 1 filetto di baccalà (circa 1 kg)

Per le cialde di parmigiano

300 g di Parmigiano reggiano grattugiato

5 g di semi di finocchio

Per la vellutata di porro selvatico

n. 4 foglie di porro selvatico

Spinaci

Olio Extra vergine di Oliva q.b.

Ghiaccio q.b.

Sale q.b.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Pepe q.b.

Per i pomodori confit
n. 10 pomodori rossi
Sale q.b.
Zucchero a velo q.b.
Olio extra vergine di oliva q.b.
Timo tritato q.b.
Aglio q.b.

Per la finitura
Prezzemolo tritato q.b.

Preparazione

Per la salsa di Baccalà: tagliare le cipolle à julienne e cuocerle in una pentola con olio di oliva, alloro, sale e pepe a bassa temperatura finché non risultano morbide e dorate. A questo punto aggiungere i pelati, i semi di finocchio e aggiustare di sapore. Cuocere la salsa per circa un' ora e mezza finché l'olio non raggiunge la superficie. Terminare con un goccio di olio piccante.

Per i cipollini in agrodolce: pelare i cipollini e sbollentarli in acqua salata per alcuni minuti finché non diventano leggermente teneri. A questo punto versare l' olio in una padella, quando è calda aggiungere i cipollini e cuocerli a fuoco medio sino ad ottenere un bel colore dorato. A questo punto sfumare con un po' di aceto di vino bianco, lasciarlo evaporare, poi aggiungere sale e appena dopo un po' di zucchero. Cuocere i cipollini per alcuni minuti per glassarli con lo zucchero.

Per il baccalà: in una ciotola, mischiare insieme zucchero, sale e la scorza di un limone. Tenere in frigo fino all' uso. Rimuovere la pelle e le spine dal pesce, poi porzionarlo in pezzi da circa 100 g e marinarlo leggermente con la marinatura precedentemente preparata per circa un' ora (se troppa non utilizzarla tutta). Lavare i pezzi di baccalà, asciugarli e poi cuocerli nella salsa di pomodoro, una volta pronta, sino a quando il baccalà si rompe leggermente, per circa 10/15 minuti. Raffreddare immediatamente.

Per le cialde di parmigiano: unire assieme in una ciotola i semi di finocchio e il parmigiano. In una teglia da forno con carta da forno o meglio ancora utilizzando un silpat, formare cialde da circa 7cm di diametro. Cuocere le cialde per 9 minuti nel forno ventilato a 160 gradi C°.

Per la vellutata di porro selvatico: separare le foglie dei porri selvatici dalla parte bianca. Sbollentarle in acqua salata per un minuto e raffreddarle immediatamente in acqua e ghiaccio, appena risultano fredde eliminare l' acqua in eccesso. Fare lo stesso con le foglie di spinaci. A questo punto utilizzando un frullatore, unire insieme 2 parti di foglie di porro selvatico e una parte di spinaci, frullare il tutto aggiungendo qualche cubetto di ghiaccio, per stabilizzare il colore, olio di oliva e sale sino ad ottenere una salsa liscia e saporita. Conservare in frigorifero.

Per i pomodori confit: incidere il pomodoro con un coltello facendo una croce sulla buccia. Sbollentarli in acqua salata per 15 secondi e raffreddarli immediatamente. Pelarli, poi tagliarli in 4 seguendo l'incisione. Rimuovere i semi con un coltello e poi condirli in una ciotola con poco zucchero a velo, sale, olio e timo tritato. Stenderli in una placca da forno sopra ad un silpat o semplice carta da forno con la parte curva verso l'alto. Farli seccare al forno a 100° con ventilazione ridotta per circa un' ora, un'ora e mezza sino a che risultano abbastanza secchi ma ancora un po' succosi. A questo punto tagliare molto sottile l'aglio pelato e alternare in un contenitore pomodori, olio e aglio.

Per finire: tagliare i cipollini a metà e riscaldarli al forno. In una padella versare la salsa di baccalà facendo attenzione a non rompere troppo il pesce. Cuocere gli spaghetti Di Martino al dente, considerando che andranno finiti in padella per almeno uno/due minuti. Saltare la pasta in padella aggiustando di sapore e terminare aggiungendo olio di oliva a crudo e prezzemolo tritato. Riscaldare la salsa di porri selvatici in una pentola, aggiungendo un poco di acqua se necessaria. Mettere la salsa di porri selvatici sul fondo del piatto, impiattare gli spaghetti nella parte superiore glassando con la salsa di baccalà rimasta e tranci di pesce e terminare guarnendo con chips di parmigiano, pomodori confit e cipollini.