



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000292

Registrata in data 11 Mar 2016 alle ore 08:50

da FRANCESCO PEDACE

Spaghetti scanalato Voiello con baccalà, friarielli e nocciole

Questa è una ricetta nata dalla richiesta della Voiello per il loro nuovo grano aureo prodotto qui in Italia e trafilato al bronzo. Con questa ed altre 39 ricette di altri ristoranti campani la Voiello ha dato vita ad una pubblicazione gratuita ai fini di divulgare la conoscenza di questa nuova realtà. Il piatto si presenta corposo e molto ricco, ed in effetti risulta un pasto completo di tutti gli ingredienti. Sicuramente sorprende per l'equilibrio di sapori così forti, ma il risultato è un gusto quasi delicato, e lo si ottiene ancor meglio in inverno, quando i friarielli sono meno amari.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 1 persona

100 g di spaghetti scanalati Voiello
200 g di baccalà dissalato
200 g di friarielli
50 g di noce
2 spicchi di aglio
1 peperoncino piccante
1 limone
1 bicchiere di vino bianco
1 ciuffo di prezzemolo
Olio evo
Sale q.b.

Preparazione

Friarielli

Pulire i friarielli, mettere a soffriggere in una padella aglio, olio e peperoncino e aggiungere i friarielli crudi, coprire e cuocere per 10 minuti a fuoco alto, salare e finire la cottura per altri 5 minuti a fuoco lento.

Salsa

Mettere l'aglio a soffriggere in padella con un po' di olio evo e aggiungere il baccalà, sfumare con il vino, aggiungere il prezzemolo allungare con dell'acqua calda e lasciare cuocere per 15 minuti. A fine cottura deliscare il baccalà e privarlo della pelle. Mettere nel frullatore la pelle del baccalà una piccola parte del baccalà cotto e metà dei friarielli, aggiungere il brodo di cottura del baccalà e frullare il tutto. Unire in una padella i friarielli, il baccalà e la salsa, amalgamare bene il tutto.

Pasta

Bollire gli spaghetti e versarli molto al dente nella padella della salsa per finire la cottura e aggiungere metà delle nocciole sbriciolate.

Impiattamento

Mettere sul bordo del piatto zest di limone e le restanti nocciole tritate, e al centro del piatto creare un nido con gli spaghetti.