



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001276

Registrata in data 02 Mag 2017 alle ore 16:50

da SABATINO NUNZIATA

Tortelli Baccalagro

Tortelli di pasta all'uovo ripieni di baccalà e patate di peperone rosso varietà "Nocera" e acciughe di Cetara sott'olio, cipolla di Tropea con salsa di soia, broccolo e romanesco con bottarga, spuma di caprino e cialda di fagioli cannellini.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 1 persone

60 g farina 00
10 g di semola di grano duro
n.1 uovo
70 g di baccalà
20 g di patata
50 g peperone rosso
50 g di broccolo romanesco
5 g bottarga
5 ml di salsa di soia
20 g di alici
50 g cipolla di Tropea
5 g di sale
20 ml di olio evo
50 ml di latte
n.1 spicchio d'aglio
5 g di prezzemolo
40 g formaggio caprino
40 g fagioli cannellini
4 g bottarga

Preparazione

Far cuocere i fagioli cannellini (precedentemente ammollati in acqua per una notte), per 60 minuti a fuoco lento con un rametto di rosmarino e un pizzico di sale coperti dall'acqua.

Una volta cotti i fagioli frullare al cutter aggiungendo olio di oliva sale e pepe.

Ottenuta la purea con una spatola la spalmiamo su teglia foderata con carta da forno e facciamo cuocere in forno per 70 minuti a 150 °.

Per la salsa pulire il peperone rosso quadrato di Nocera privandolo del gambo e dei semi. Dividerlo in due parti nel senso della lunghezza e farlo cuocere in forno a 200° per 25 minuti. Cotto il peperone lo frullare con mixer ad immersione aggiungendo del sale e due alici di Cetrara sott'olio.

Sbucciare la cipolla di Tropea prendendo solo la parte centrale e cuocerla interamente in forno a secco per 30 minuti a 200° avvolta nella carta fata. A cottura terminata tagliarle prima di servirle ottenendo i quattro spicchi e condire con sale, olio evo e salsa di soia.

Per il ripieno dei tortelli far bollire una patata in abbondante acqua per 40 minuti e dopo privare il baccalà (dissalato precedentemente) della pelle e delle spine. Facciamo soffriggere del cipollotto tritato in olio evo aggiungiamo il baccalà, lo facciamo rosolare per 2 minuti e aggiungiamo del latte quindi facciamo cuocere per 10 minuti. Una volta cotto il baccalà scolarlo dal latte, pelare la patata e la aggiungere al baccalà, otterremo la farcia utilizzando un mixer ad immersione e riempiendo un sac a poche per farcire i nostri tortelli.

Preparare la sfoglia all'uovo per formare i tortelli. In una ciotola impastare la farina di semola e la farina 00 con due uova a pasta gialla.

Stendere con una sfogliatrice su di un banco infarinato, con un pennello umidificare l'impasto e sistemare la farcia al centro della pasta. Coprire la farcia con un altro strato di sfoglia e con l'aiuto di un coppapasta tondo fare uscire l'aria in eccesso in modo che i tortelli non si aprano durante la cottura. Sempre con il coppapasta ottenere delle mezze lune e con le dita unire i bordi. Cuocere la pasta in acqua salata per sette minuti.

Cuocere in acqua per cinque minuti il broccolo romanesco, scolare e condire con olio evo, sale e bottarga di tonno.

In una padella fare sciogliere del burro e insaporire i tortelli.

Servire i tortelli su salsa di peperone, disporre le cipolle rosse, il broccolo romanesco e con un sac a poche dalla punta riccia sistemare al fianco dei broccoli e della cipolla la spuma di formaggio caprino precedentemente ammorbidito con sopra la chips ai fagioli cannellini.