



ODE AL BACCALÀ

Giovanni de Biasio
Fotografie di Nicolas Lemonnier

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999

ODE AL
BACCALÀ

Giovanni de Biasio
Fotografie di Nicolas Lemonnier

BIM BUM BAM STOCCAFISSO E BACCALÀ...

... no, stavolta solo baccalà!

Quando pensiamo al baccalà, i dubbi su come metterlo a bagno e per quanto tempo, sulla consistenza, su come conservarlo fioriscono come margherite in un prato a primavera...

Ci sembra che richieda operazioni lunghe e complicate prima che arrivi nel piatto!

Capita però che, al mercato o in pescheria, si trovino dei bei filetti di baccalà già ammorlati e dissalati e allora la voglia di comprarli ha la meglio, anche se poi il rischio di cucinarli sempre allo stesso modo fa capolino dalle nostre insicurezze culinarie.

Sarebbe un vero peccato sminuire questo ingrediente con ricette che non lo valorizzano, perché il baccalà si presta a essere preparato in mille modi.

Con il suo sapore pronunciato e quella consistenza così particolare, si abbina perfettamente a ingredienti mediterranei quali l'olio extravergine d'oliva, i peperoni, le cipolle, i pomodori, le erbe aromatiche, le olive...

Quindi perché non provare a cucinarlo in modo un po' diverso?

In questo libro, oltre ad alcune ricette di taglio tradizionale, forse un po' rivisitate, ne troverete altre meno usuali ma molto appetitose e, chissà che non servano da stimolo per inventarne delle altre?!

Il baccalà vive nei freddi mari del nord Europa e dell'Atlantico settentrionale: una volta pescato, viene conservato nel sale ed essicato in modo che si mantenga molto a lungo.

Dopo che è stato dissalato, si può congelare e questo permette di averne sempre a portata di... pentola! Problema risolto, no?

Dovete solo fare attenzione a non usare molto sale mentre preparate le ricette, perché è già piuttosto saporito ed evitate di non cuocerlo troppo, altrimenti perderebbe elasticità e morbidezza. Utilizzate olio extravergine d'oliva di buona qualità e ortaggi freschi. Detto questo, mani all'opera e buon appetito!

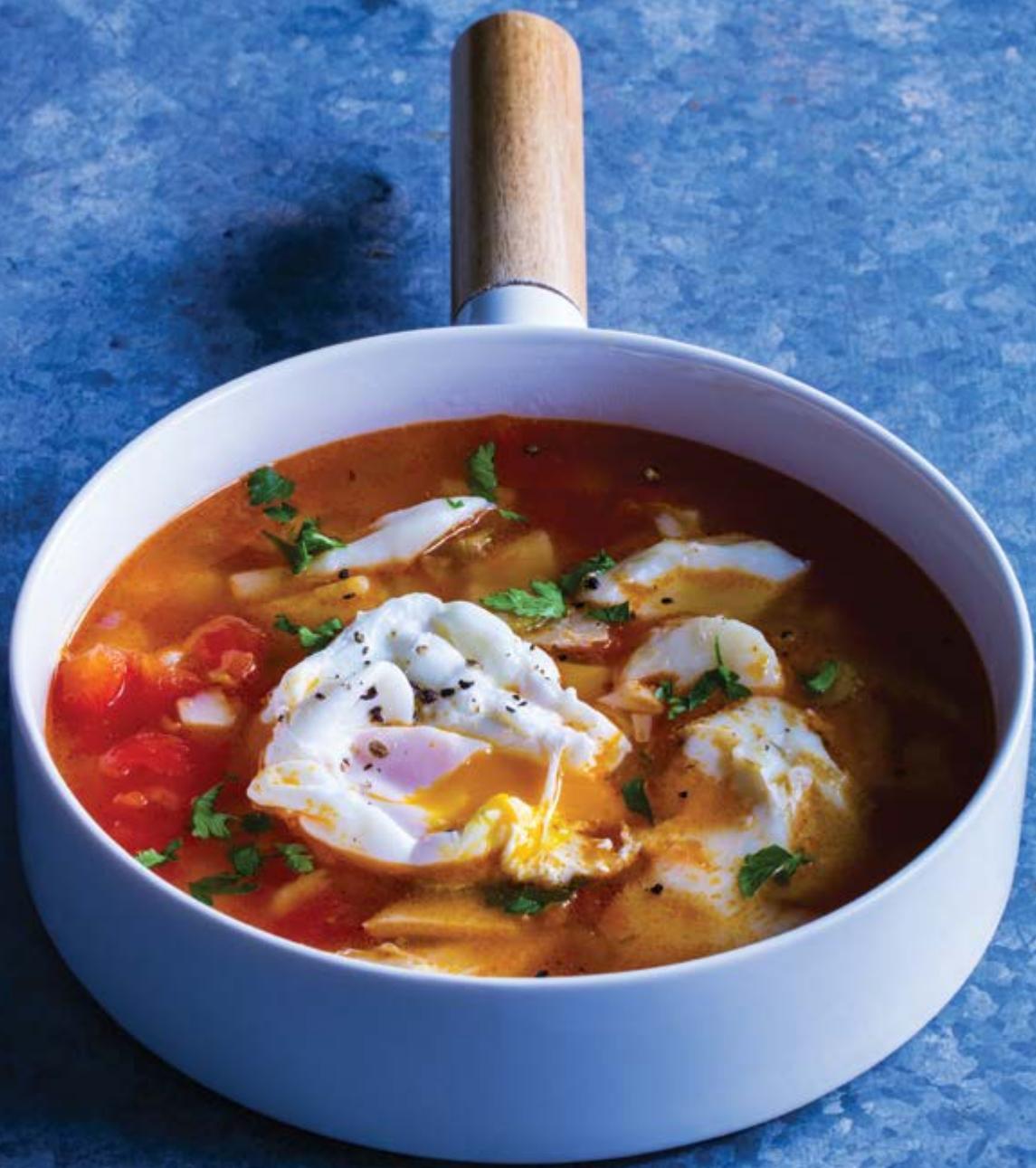
PER 4 PERSONE – PREPARAZIONE 30 MINUTI – COTTURA 25 MINUTI

MINISTRA DI BACCALÀ CON UOVA IN CAMICIA

INGREDIENTI:

2 SPICCHI D'AGLIO
1 CIPOLLA VIOLA
1 GAMBO DI SEDANO
4 POMODORI MATURI
2 CUCCHIAI DI HARISSA
2 PATATE
2 FILETTI DI BACCALÀ GIÀ
AMMOLLATO, SENZA PELLE
E SPINE
4 UOVA
1 CUCCHIAIO DI ACETO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
PREZZEMOLO
SALE E PEPE

Tritate l'aglio e la cipolla ed eliminate i fili dalla costa di sedano. Fateli soffriggere in un tegame, aggiungete i pomodori senza pelle tagliati a pezzetti, l'harissa, le patate sbucciate e tagliate a cubetti, coprite con circa 700 ml d'acqua, un pizzico di sale, uno di pepe, mettete il coperchio e lasciate cuocere finché le patate saranno tenere. Nel frattempo, mettete sul fuoco un pentolino con l'acqua, l'aceto e un cucchiaino di sale e quando comincerà a bollire, abbassate la fiamma e unite le uova sgusciate, una per volta. Lasciate che l'albume si addensi, ritirate con una schiumarola e tenete da parte su un panno da cucina. Unite il baccalà alla minestra e lasciate sobbollire per circa 7-8 minuti. Versate la minestra nelle fondine, unite un uovo, un filo di olio, una manciata di prezzemolo e servite.



PER 4 PERSONE – PREPARAZIONE 20 MINUTI – COTTURA 40 MINUTI

BIGNÈ DI BACCALÀ CON CHUTNEY DI POMODORI

INGREDIENTI:

PER IL CHUTNEY

- 50 ML DI ACETO DI MELE
- UNA CIPOLLA GRANDE
- 250 G DI ZUCCHERO DI CANNA
- 1 CUCCHIAINO DI SEMI DI CUMINO
- 1 CUCCHIAINO DI CURRY
- 1 ANICE STELLATO
- 1 CUCCHIAINO DI ZENZERO IN POLVERE
- 1 KG DI POMODORI MATURI, SPELLATI E SENZA SEMI
- 1 CUCCHIAIO DI SENAPE
- 1 CUCCHIAINO DI SALE

PER I BIGNÈ

- 100 ML D'ACQUA
- 100 ML DI LATTE
- 1 CUCCHIAINO DI SALE
- 100 G DI BURRO
- 120 G DI FARINA
- 1 CUCCHIAINO DI LIEVITO
- 6 UOVA
- 300 G DI BACCALÀ LESSATO
- 1 CIPOLLOTTO
- PREZZEMOLO
- NOCE MOSCATA
- OLIO PER FRIGGERE

Mettete in un tegame l'aceto con la cipolla tagliata a spicchi sottili, lo zucchero e le spezie e lasciate cuocere per circa 10 minuti. Unite i pomodori tagliati a pezzetti, la senape, il sale e fate cuocere a fuoco basso finché il composto si sarà addensato. Intanto preparate i bignè.

Mettete sul fuoco una pentola con l'acqua, il latte, il sale e il burro. Quando comincerà a bollire e il burro si sarà sciolto, unite la farina e il lievito in un'unica volta e mescolate energicamente con un cucchiaino di legno finché la pasta si staccherà dal fondo della pentola. Trasferitela in una terrina e unite le uova, una alla volta, sbattendo con un cucchiaino di legno. Tritate il baccalà insieme al cipollotto e al prezzemolo e incorporateli all'impasto con il sale e un pizzico di noce moscata. Con due cucchiaini formate le frittelle e friggetele in olio caldo. Fatele scolare su carta assorbente e servitele con il chutney.





12,50 €

IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 216 2



PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999

www.guidotommasi.it