

Linguine con baccalà alla siciliana

Ingredienti:

- 320 g di linguine
- 400 g di baccalà dissalato
- 400 g di pomodori pelati o passata di pomodoro
- 1 cipolla media
- 2 spicchi d'aglio
- 50 g di olive nere denocciolate
- 20 g di capperi sotto sale
- 1 peperoncino (opzionale)
- Un mazzetto di prezzemolo fresco
- q.b. di olio extravergine d'oliva
- tq.b. Sale e pepe

Procedimento

Se hai acquistato baccalà salato, sarà necessario dissalarlo prima dell'uso. Sciacqualo sotto acqua corrente per eliminare il sale superficiale, poi mettilo in ammollo in una ciotola grande con acqua fredda per almeno 24/48 ore, cambiando l'acqua ogni 8 ore. Una volta dissalato, taglia il baccalà a pezzi di dimensioni uniformi e asciugalo con carta da cucina.

Sbuccia e trita finemente la cipolla e l'aglio.

In una padella larga, scalda un po' di olio extravergine d'oliva a fuoco medio. Aggiungi la cipolla e l'aglio tritati e fai soffriggere finché non diventano dorati.

Aggiungi i pomodori pelati o la passata di pomodoro.

Schiaccia i pomodori pelati con un cucchiaino di legno per ottenere una salsa omogenea.

Aggiungi il peperoncino (se lo desideri), le olive nere tagliate a rondelle e i capperi (sciacquati per eliminare il sale). Mescola bene.

Lascia cuocere il sugo a fuoco lento per circa 15 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Aggiungi i pezzi di baccalà nella padella con il sugo. Copri e lascia cuocere a fuoco medio/basso per circa 15/20 minuti, o finché il baccalà non risulta tenero e cotto. Durante la cottura, giralo delicatamente per evitare che si rompa. Aggiusta di sale e pepe secondo il gusto.

Nel frattempo, porta a bollore una pentola grande di acqua salata. Cuoci le linguine secondo le istruzioni sulla confezione, fino a quando saranno al dente.

Scola le linguine e aggiungile direttamente nella padella con il sugo di baccalà. Mescola delicatamente per amalgamare bene gli ingredienti.

Trita finemente il prezzemolo fresco e spargilo sopra il piatto di pasta.

Servi subito le linguine con sugo di baccalà alla Messinese, accompagnando con un filo di olio extravergine d'oliva a crudo e, se piace, una spolverata di peperoncino fresco.

Consigli:

Puoi arricchire il sugo con patate tagliate a cubetti piccoli, che puoi cuocere insieme al sugo di pomodoro prima di aggiungere il baccalà.

Ciambella salata con fonduta di pecorino

Ingredienti:

Per l'impasto della
ciambella:

- 300 g di farina 00
- 3 uova medie
- 100 ml di olio di semi di girasole
- 100 ml di latte
- 2 cucchiaini di Grana Padano (o Parmigiano Reggiano)
- 1 bustina di lievito istantaneo per torte salate
- 200 g di scamorza
- 150 g di prosciutto cotto a dadini
- 100 g di olive nere snocciolate
- q.b. Sale

Per la fonduta:

- 150 g di Parmigiano Reggiano (o Pecorino)
- 100 ml di panna fresca

Procedimento

Preriscalda il forno a 180°C. Imburra e infarina lo stampo a ciambella da 22 cm.

In una ciotola grande, setaccia la farina e aggiungi il lievito istantaneo per torte salate e un pizzico di sale.

In una ciotola separata, sbatti le uova con l'olio di semi e il latte fino a ottenere un composto omogeneo.

Aggiungi il composto di uova alla farina e mescola fino a ottenere un impasto liscio.

Incorpora il Grana Padano (o Parmigiano Reggiano), la scamorza tagliata a cubetti, il prosciutto cotto a dadini e le olive nere tagliate a rondelle. Mescola bene con una spatola.

Versa l'impasto nello stampo preparato e livellalo con il mestolo o cucchiaio.

Cuoci in forno per circa 35/40 minuti, o fino a quando la ciambella risulta dorata in superficie e uno stuzzicadenti inserito al centro esce pulito.

Lascia raffreddare leggermente la ciambella nello stampo prima di sformarla su una gratella per farla raffreddare completamente.

In un pentolino, scalda la panna a fuoco basso fino a sfiorare il bollore.

Aggiungi il Parmigiano Reggiano (o Pecorino) grattugiato e mescola fino a ottenere una salsa liscia e cremosa.

Mantieni la fonduta calda fino al momento di servire.

Datteri ripieni + tartufini salati

Ingredienti:

Per i datteri:

- 12 datteri
- 12 noci (metà per dattero)
- 12 fette di pancetta
- 100 g di mascarpone
- Erba cipollina tritata (q.b.)

Per i tartufini:

- 200 g di formaggio fresco cremoso
- 100 g di caprino
- 60 g di prosciutto cotto
- 20 g di formaggio grattugiato
- Erba cipollina q.b.
- 30 g di granella di pistacchio
- 30 g di granella di mandorle
- Sale fino q.b.
- Pepe q.b.

Procedimento

Datteri ripieni

Taglia i datteri a metà nel senso della lunghezza e rimuovi il nocciolo.

Preparare il ripieno, metti una metà di noce all'interno di ogni dattero. Aggiungi un cucchiaino di mascarpone sopra la noce. Avvolgi ogni dattero ripieno con una fetta di pancetta.

Scalda una padella antiaderente a fuoco medio. Metti i datteri avvolti nella pancetta nella padella e cuoci fino a quando la pancetta è croccante e dorata su tutti i lati, girandoli spesso per una cottura uniforme (circa 5/7 minuti).

Una volta cotti, rimuovi i datteri dalla padella e mettili su un piatto da portata. Spolvera con erba cipollina tritata fresca per decorare.

Tartufini

Metti il formaggio fresco cremoso ed il caprino, il prosciutto cotto, il formaggio grattugiato, un pizzico di sale e pepe nel frullatore. Frulla il tutto fino a ottenere una crema omogenea.

Con un cucchiaino o un misurino, preleva delle porzioni di crema di dimensioni uguali. Con le mani, forma delle palline. Se il formaggio tende a sciogliersi, metti la crema in frigorifero o in freezer per qualche minuto per rassodarla.

Rotola le palline nella granella di pistacchio, nella granella di mandorle e nell'erba cipollina tritata, fino a coprirle uniformemente.

Disponi i tartufini su un piatto da portata e mettili in frigorifero fino al momento di servire.