



CHIACCHIERA SALATA CON BACCALA MANTECATO E CRUDAIOLA DI POMODORI E OLIVE

Ingredienti

Per la chiacchiera

500 gr. di farina
30 gr. di zucchero
60 gr. di burro
5 gr. di sale
175 gr. di uova
50 gr. di marsala
500 gr. di olio per friggere

Per il baccalà

1 kg. di baccalà dissalato
1 porro
500 gr. di patate tagliate a cubetti
500 gr. di latte
50 gr. di spumante
100 gr. di olio profumato all'aglio
1 foglia di alloro
100 gr. di parmigiano

100 gr. di olive noliche (o al forno o taggiasche)
20 gr. di confettura d'agrumi
15 gr. di prezzemolo tritato

Per la crudaiola

100 gr. di concassè di pomodori
50 gr. di olive nere
1 gr. di acciuga
menta q.b.
capperi q.b.

Procedimento

Per la chiacchiera

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria con il gancio e impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo (senza farlo lavorare troppo altrimenti si restringe molto in cottura); mettere l'impasto in una pellicola e farlo riposare per 30mn circa. Dividere il panetto in due, formare dei rettangoli e stendere gradualmente. Ritagliare i rettangoli desiderati, inciderli al centro e friggere immediatamente a 150°.

Per il mantecato

Far soffriggere il porro con poco olio, aggiungere uno spicchio d'aglio privo dell'anima; incorporare la polpa di baccalà, bagnare con lo spumante.
Far stufare, aggiungere le patate, l'alloro e il latte; far evaporare la parte liquida e terminare la cottura.
Far raffreddare, girare energicamente e far incorporare l'olio all'aglio al filo, il formaggio, il prezzemolo tritato, la confettura di agrumi; aggiustare di sale se è necessario.

Per la crudaiola

Unire tutti gli ingredienti e condire sale, pepe e poco olio.