



GNOCCHETTI DI PATATE AL GRANO ARSO, CIME DI RAPE, BACCALA E PANE FRITTO ALL'ARANCIA



Ingredienti

Per gli gnocchetti:

- 1 kg di patate
- 140 g di farina 00
- 80 g di farina di grano arso
- un pizzico di sale
- 1 tuorlo d'uovo

Inoltre:

- 500 g di cime di rape pulite

- un filetto di acciuga
- un peperoncino fresco
- 2 spicchi di aglio
- 500 g di baccalà dissalato
- 1 litro di olio extravergine di oliva

Procedimento

Gnocchetti:

- In una pentola sistemiamo le patate, (cercando di sceglierle della stessa dimensione)
ricopriamo con acqua fredda e facciamo cuocere per circa 30/40 min dal bollore o finché non
si forano con la forchetta. Quindi le peliamo e le schiacciamo con l'aiuto di uno
schiacciapatate.
Su una spianatoia mettiamo le due farine creando una fontanella, aggiungiamo le
patate
schiacciate, il tuorlo e il sale e impastiamo velocemente fino ad ottenere un
panetto morbido
e compatto.
- Preleviamo dei pezzi di impasto e formiamo dei lucignoli cilindrici dello spessore
di 2 cm circa,
li tagliamo in piccoli pezzi, li infariniamo e con il pollice li passiamo ad uno ad uno
sui rebbi di
una forchetta per dare la tipica forma degli gnocchi.
- Li posizioniamo su un vassoio infarinato e li lasciamo riposare.

Baccalà in olio di cottura

- In un pentolino mettiamo l'olio evo con il timo, il rosmarino e uno spicchio d'aglio
in camicia.
Portiamo a temperatura di 80° (aiutiamoci con un termometro a sonda), quindi
immergiamo
il baccalà tagliato in tranci di 5 cm circa, facendo attenzione che sia
completamente coperto di
olio. Spegnerne il fuoco e lasciarvi il baccalà per 20 min, dopodiché lo preleviamo
con una
schiumarola e lo mettiamo a scolare ed asciugare su carta assorbente. Teniamolo
in caldo.

Pane fritto all'arancia

- In una padella scaldiamo un filo d'olio EVO, aggiungiamo il pane grattugiato e lo
facciamo
soffriggere delicatamente fino a doratura. Quindi togliamolo dalla padella e

mettiamolo su carta assorbente. Quando è tiepido condiamolo con scorzetta di arancia finemente grattugiata.

Preparazione:

- In una padella facciamo scaldare olio EVO con l'acciuga, l'aglio in camicia e il peperoncino a pezzi. Dopo 3 minuti aggiungeremo le cime di rape che avremo precedentemente sbollentato

in acqua salata per 10 minuti circa, le copriamo con un coperchio e lasciamo terminare la cottura

a fiamma bassa per altri 10/15 minuti rigirando di tanto in tanto finché non risultano

cotte – si devono disfare-.

- Nella stessa acqua di cottura delle rape (che abbiamo mantenuto a bollore) tuffiamo gli

gnocchetti, quando saliranno a galla li preleviamo con la schiumarola e li sistemiamo nella

padella con le cime di rape. Facciamoli saltare qualche minuto per insaporirli e mantechiamo

con un giro di olio EVO.

- Ora possiamo impiattare: sistemiamo gnocchetti e rape nei piatti piani, spolverizziamo con

pane fritto all'arancia, aggiungiamo i tranci di baccalà ridotto in scaglie, guarniamo con un giro

d'olio EVO di Coratina.