

20 Dicembre 2016

Terre di Altamura

Troccoli di patate con cipollotto, baccalà, lenticchie e peperone crusco

La dolcezza della lenticchia di Altamura Igp in una proposta dello Chef Jacopo Simone e del Sous-Chef Salvatore Calabrese, a cura dell'Agriturismo Murà di Altamura



Dai fornitori Coop

In un semplicissimo primo, l'ultima cosa a cui penserete, è che state mangiando. Vi verranno in mente i **pranzi invernali** in famiglia, quando il calore e l'energia di una zuppa di lenticchie sa scaldare il cuore. Penserete a quanto è buono il **baccalà** con quel non so che di **peperone crusco** che vi restituisce al palato un sapore tutto nuovo. Vi piacerà la pasta fresca, che avete fatto in casa, con le vostre mani e ne sarete soddisfatti. Un piatto di pasta alla fine, va al di là dei suoi semplici ingredienti, ha un po' a che fare con la felicità.

Dal canto suo il **baccalà**, ovvero il merluzzo sotto sale, si presta ad essere cucinato in tanti modi diversi e soprattutto in molteplici occasioni di consumo. Sicuramente nei giorni di festa, come il Natale, ma anche per un pranzo domenicale in famiglia o perché no, per una cena romantica. Noi ve lo proponiamo a pranzo addolcito dal **sapore dolce e delicato della lenticchia**.



TROCCOLI DI PATATE CON CIPOLLOTTO, BACCALÀ, LENTICCHIE E PEPERONE CRUSCO

Ingredienti (per 4 persone):

200 g di patate
150 g di farina 000?
1 uovo
1 cipollotto
250 g di baccalà dissalato
150 g di lenticchia di Altamura Igp
2 pomodorini
2 spicchi d'aglio
1 foglia di alloro
1 bicchiere di vino bianco
20 g di peperone crusco
Olio evo q.b
Sale q.b
Peperoncino q.b
Noce moscata q.b

Preparazione:



Lessare le patate e schiacciarle, aggiungere la farina e l'uovo, un pizzico di sale e un pizzico di noce moscata, quindi impastare il tutto su una spianatoia e formare un panetto. Lasciare riposare l'impasto per 2 ore in frigorifero e successivamente stendere il panetto con un mattarello dello spessore di mezzo centimetro.

Con l'apposito strumento ricavare dei troccoli, altrimenti procedere con l'aiuto di un coltello ritagliando delle fettuccine di mezzo centimetro. Cuocere la lenticchia in maniera tradizionale con aglio, alloro olio e pomodorini. Rosolare lo spicchio d'aglio e il cipollotto in padella con un filo d'olio, aggiungervi il baccalà tagliato a tocchetti e sfumare con il vino bianco. Aggiungere una manciata di lenticchie in padella e saltare la pasta precedentemente cotta in abbondante acqua salata. Ultimare la cottura in padella e mantecare con un filo d'olio evo. Impiattare i troccoli e sbriciolarvi su di esso il peperone crusco.

