# LE RICETTE DI SCUOLA TESSIERI

Scuola Tessieri®
ATELIER DELLE ARTI CULINARIE

## Ricetta dello Chef Alessandro Cozzolino

Tipologia di ricetta: primi piatti

## Gnocchetti di patate, baccalà e arancia

### *Lista spesa*
### *Per circa 5 persone*

- 500 gr patate farinose
- 1 tuorlo d'uovo
- 100 gr farina debole 170W
- bucca grattugiata di 1 arancia
- 15 gr fecola di patate o maizena
- 2 gr sale

### *Per la salsa di baccalà*

- 300 gr baccalà dissalato
- q.b. origano secco
- q.b. olio di oliva
- q.b. arancia
- q.b. worchester sauce

### PROCEDIMENTO

Cuocere al vapore o sotto sale le patate lasciando la buccia.
Una volta cotte aspettare che si intiepidiscano per poterle pelare e schiacciare con una forchetta o meglio ancora uno schiacciapatate.
Aggiungere il resto degli ingredienti (tenendo da parte un po' di farina) ed impastare velocemente fino ad ottenere un composto omogeneo.
Formare dei salsicciotti di uno spessore di 2 cm e procedere al taglio dei nostri gnocchetti.
Cuocerli in abbondante acqua bollente leggermente salata.

### *Per la salsa*

Tagliare a cubetti e cuocere il baccalà nell'olio a 65 gradi per 5/6 minuti (precedentemente spellato).
Con l'albumina di cottura montare una salsa a olio e creare una maionese, aggiustare con qualche goccia di arancia, un po' di worchester sauce, e origano secco.

### *Finitura*

Una volta cotti gli gnocchetti, condirli in una ciotola con la finta maionese di baccala',aggiungere i cubetti precedentemente cotti e grattugiare un altro po' di buccia di arancia.

*Scarica tutte le ricette di questa collana dal sito www.scuolatessieri.it*

Seguici sui Social