

Michele D'Agostino
Maestro di cucina ed Executive Chef – consigliere Nazionale dell'Ordine
Professionale dei Maestri di cucina
Presidente Vicario Unione Cuochi Regione Puglia
Coordinatore Internazionale dell'Ateneo della Cucina Italiana scuola
di aggiornamento della Federcuochi
Componente Euro-Toques Italia
Sito web www.micheledagastinochef.it – e mail dagastinochef@libero.it – michele@fic.it



Gnocchetti di stoccafisso In crema di fiori di cavolo e gioie di mare

Cat. Primi piatti



Ingredienti Per 6 persone

250 g di stoccafisso bagnato, 250 g di patate bollite e passate al passaverdure fine
20 g di farina bianca 00, 6-8 gamberoni rossi sgrassati, 200 g di vongole veraci
200 g di cozze piccole e saporite, 2 pomodori maturi, ma ben sodi, 2 spicchi di aglio
un cucchiaino di prezzemolo tritato, 1 ciuffetto di prezzemolo con il gambo, un cavolfiore sbollentato,
1/2 bicchiere di vino bianco secco, 1/2 litro di latte, olio extravergine di oliva, sale e pepe

Procedimento

Mettere a bagno le vongole e le cozze in una pentola coperte di acqua fresca con un pugno di sale grosso marino e lasciarle così a bagno per un paio di ore. Scottare i pomodori in acqua bollente un minuto e raffreddarli subito dopodiché sbucciarli, privarli dei semi e tagliarli a dadini possibilmente della stessa misura. Prendete lo stoccafisso che avrete già pulito dalle lisce e dalla pelle e fatele cuocere tagliato a piccoli pezzi nel latte che avrete messo precedentemente a scaldare con 2 cucchiaini di olio e un cucchiaino di sale per 10 minuti. Togliete il pesce dal latte e passatelo al mixer in modo da ridurlo ad una pasta consistente che mischierete impastandolo bene alle patate passate aggiungendo poco a poco la farina bianca. Con questo impasto ricavate dei bastoncini di pasta di 3 cm circa di diametro che taglierete trasversalmente in pezzi non più lunghi di 3 cm allineandoli su di un vassoio infarinato senza farli toccare uno all'altro. Mettete una grossa pentola di acqua salata a bollire che vi servirà per la cottura dei gnocchetti, nel frattempo scolate bene dall'acqua le vongole e le cozze e fatele aprire a fuoco vivo in una pentola con il vino bianco, l'aglio non sbucciato ma solamente schiacciato e il prezzemolo coi gambi. Appena le cozze e le vongole si saranno aperte togliete la pentola dal fuoco in modo da non passare di cottura i pesci, scolateli e appena possibile toglietele dai gusci mettendoli nella loro acqua di cottura precedentemente passata, filtrata, con l'aggiunta di purea di cavolfiore.

Fate scaldare 4 cucchiaini di olio in una padella di giuste proporzioni e appena l'olio è caldo mettetevi i gamberoni tagliati in due, salate e pepate facendo cuocere per non più di 2 minuti aggiungendo poi i frutti di mare sgrassati il pomodoro a dadini e un mezzo bicchiere circa dell'acqua di cottura dei molluschi, continuate la cottura per pochi minuti aggiungendo il prezzemolo tritato e 3 cucchiaini di olio, spegnete il fuoco e cominciate a cuocere i gnocchetti buttandoli nell'acqua bollente salata e scolandoli dopo pochi minuti.

Potete cuocerli in due tempi mettendo quelli scolati dalla prima cottura direttamente nella padella dove sono stati cotti i gamberi e una volta terminata la seconda cottura rigirarli bene nella salsa e servirli delicatamente in piatti fondi caldissimi. Per chi ama il gusto dello stoccafisso vi garantisco che sarà una piacevole sorpresa e se non disdegnate il gusto dell'aglio potrete mettere prima di scolare i gnocchetti uno spicchio di aglio tritato fine nella salsa. Guarnite il piatto con del cavolfiore fitto in pastella di tempura.