

# Mezzelune con baccalà come a casa mia



Vi confido un segreto... a me il baccalà non è che mi faccia proprio impazzire, però fatto così non mi dispiace.

Ho ripensato una ricetta che fa sempre la mia mamma, il classico baccalà in umido, ma fatto alla calabrese, quindi con la patata, il peperone crusco e potendo il ciuffetto del finocchietto selvatico. Da piccola ogni volta che tentavano di propinarmi questo piatto io mangiavo solo le patate, che avevano un po' il sapore del baccalà, ma le patate sono patate... ;). E questo bel piatto dal sapore rustico e tradizionale l'ho inserito in un raviolone, ecco come ho fatto...

## Ingredienti:

### Per la pasta

- 200 gr di semola di grano duro
- 2 uova
- 1 cucchiaino di sale

### Per il ripieno

- 300 gr di baccalà
- 300 gr di patate
- pizzico di peperone crusco polverizzato

## Per la salsa

- 400 gr di pomodori pelati
- 1 spicchio d'aglio
- olio evo
- 1 ciufetto di foglie di finocchietto selvatico
- 1 peperone crusco
- peperoncino

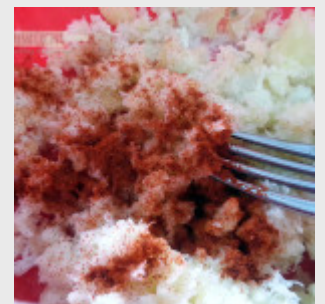
## Procedimento:



Inizio la mia ricetta mettendo a bollire le patate, do' una sbollentata veloce anche al baccalà, prima però tolgo la pelle con cui farò delle mini chips per decorare.

Passo a preparare la pasta all'uovo, come sempre su una spianatoia faccio la fontana con farina e sale, al centro rompo le uova e pian piano inizio a lavorare fino ad ottenere un impasto bello liscio, che metto a riposare coperto sotto una ciotola.

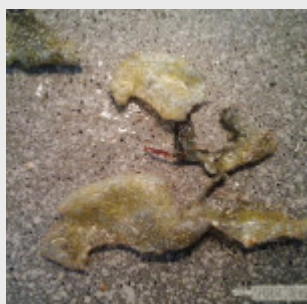
Intanto che la pasta riposa e che si sviluppi la maglia glutinica (ammazza quanto so' tecnica... □ ) passo a preparare il ripieno. Pelò e schiaccio le patate in una ciotola, unisco anche il baccalà e lavoro per amalgamare i 2 ingredienti. Aggiungo anche un cucchiaino circa di peperone crusco polverizzato.





Passati circa 20 minuti vado a stendere la pasta, faccio una sfoglia di circa 2 mm e ritaglio dei cerchi con un coppapasta. Al centro dei dischi ottenuti dispongo una pallina di ripieno e chiudo ripiegando un lembo della pasta sull'altro a formare una mezzaluna, così per tutto l'impasto.

Prima di cuocere i ravioli, rimane da preparare la salsa. Faccio imbiondire uno spicchio d'aglio ed un po' di peperoncino in una padella con un cucchiaino di olio, tolgo l'aglio e ci tuffo la salsa di pomodoro e un po' di finocchietto selvatico tritato, aggiusto di sale e faccio cuocere.



In un'altra padella metto a scaldare pochissimo olio e ci metto dal lato esterno la pelle del baccalà che ho tagliato a pezzetti, lascio cuocere finchè non diventi croccante. Allo stesso modo faccio diventare croccante qualche scaglia di peperone crusco, queste devono stare in padella davvero pochi secondi.

Bene non resta che cuocere i ravioli in acqua bollente e scolarli quando vengono a galla.



Li condisco con abbondante sugo e servo con qualche chips di pelle di baccalà croccante e qualche peperone crusco.

Buonissimi e calabresi! ☐

