



Tavola d'autore

Baccalà alla trasteverina in salsa con uvetta e pinoli

SIMONE PANELLA

C'È MODO e modo di fare il baccalà. Alla vicentina, alla ligure, alla romana... anzi, "alla trasteverina". Questa ricetta, dunque, rende omaggio ad uno dei rioni simbolo della capitale e della sua gastronomia.

Preparazione. Mettere il baccalà a bagno nell'acqua per 24 ore. Tagliare finemente le cipolle bianche e lasciarle appassire nell'olio. Passare i pomodori pelati e aggiungerli alla cipolla. Lasciare bollire. Spellare e deliscare i filetti di baccalà. In una pentola mettere a bollire il bicchiere di latte con 4 bicchieri di acqua, aggiungere i filetti di baccalà e cuocere per 15 minuti. Scolarli e aggiungerli alla salsa e far cuocere il tutto per circa dieci minuti.

LO CHEF

Simone Panella è chef del ristorante "Antica Pesa", via Garibaldi 18 (Roma)
Tel. 06.5809236

Tagliare a julienne fina le cipolle rosse, metterle in una padella con burro e olio, lasciarle appassire. Aggiungere l'aceto bianco e un cucchiaino di zucchero. Servire mettendo sul fondo del piatto il baccalà, i pinoli, l'uvetta e, sopra, un ciuffo di cipolla agrodolce.

Vino consigliato: Bianco Ferentano 2009 Azienda Falesco Roscetto