

Lumaconi ripieni con crema di baccalà e patate su salsa di piselli



di Rina Zamorra - 30/07/2015 16:45 | aggiornato 22/02/2018 09:47

Preparati a gustare una esplosione di sapori con la ricetta proposta da Antonino Cannavacciuolo: i lumaconi ripieni con una cremosa farcia di baccalà e patate.

La **pasta ripiena** è un primo completo che può fungere anche da piatto unico. Antonino Cannavacciuolo cucina i classici lumaconi campani con una farcia di baccalà e patate.

I lumaconi sono un formato tipico di due regioni italiane: la **Campania** e la **Liguria**. Questa pasta ha la caratteristica forma di un guscio di lumaca, con la rigatura che permette di amalgamare meglio sughi e farce. Si tratta di un formato di grandi dimensioni che si sposa benissimo con ripieni di qualsiasi tipo.

Delizia i tuoi ospiti con un piatto che unisce il sapore deciso del baccalà a quello dolce dei piselli, segui le indicazioni dello chef Cannavacciuolo.

Informazioni

Difficoltà

Media

Metodo di cottura

Bollito o lessato

Categoria

Pasta ripiena

Preparazione

25 minuti

Cottura

15 minuti

Tempo totale

40 minuti

Dosi

1

Ingredienti

Lumaconi

4

Baccalà

1 trancio

Patate

2

Scalogno

2

Sale

q.b.

Pepe

q.b.

Olio aromatizzato all'aglio

q.b.

Piselli

1 piatto

Prezzemolo

q.b.

Olio extravergine d'oliva

q.b.

Preparazione

- 1.** Porta a bollore la pasta e cuoci i lumacaoni. Imbevi il baccalà con l'olio d'oliva e scottalo in una padella, precedentemente riscaldata sul fornello.
- 2.** Metti il baccalà in una ciotola, aggiungi un po' di prezzemolo e un po' di olio e lavoralo con l'aiuto di una forchetta o di un cucchiaio. Se riesci a trovarlo, utilizza dell'**olio aromatizzato all'aglio**.
- 3.** Prepara la crema di piselli con uno scalogno e una patata tagliata a **fettine sottili**. Aggiungi un pizzico di sale, cuoci insieme tutti gli ingredienti e frullali fino ad ottenere una crema.
- 4.** Taglia la patata e lo scalogno e cuocili in un pentolino. Quando saranno morbidi, frullali fino ad raggiungere la **consistenza di una salsa**. Unisci la crema di scalogno e patate al baccalà per aumentarne la cremosità.
- 5.** Scola i lumacaoni e riempili con la **farcia** di baccalà e patate. Prendi un piatto da portata, metti la crema di piselli sul fondo, adagia sopra i quattro lumacaoni ripieni e spolvera con un po' di pepe.

Vota la ricetta

