

cerca nel sito

- [L'Autore](#)
- [I Libri](#)
- [PignaTV](#)
- [Links](#)
- [Contatti](#)
- 
- 

Le ricette > i primi > La Tavola di Pulcinella

Gnocchi Leonessa ripieni di baccalà con pomodoro e capperi

21 giugno 2012

[Tweet](#)



Gnocchi Leonessa ripieni di baccalà con pomodoro e capperi

di Tommaso Esposito

Gnocchi sì, ma non di patate.

Di semola di grano duro, invece, e ripieni di baccalà.

Un po' come quelli di Bengodi e di boccacciana memoria.

Dentro la tradizione napoletana, però.

Giacché ripieni di mussillo, il filetto del baccalà.



Gnocchi Leonessa ripieni di baccalà

E' un prodotto di eccellenza del [Pastificio Artigianale Leonessa](#).

Da preparare nel modo più semplice possibile.

Ascoltando gli echi della tavola campana.

Pomodoro e capperi.

Nonché basilico.

Provare per credere.

Ingredienti per 4 persone

Pomodorini maturi di stagione 10

Olio evo 80 gr

Capperi 30 gr

Aglione 1 spicchio

Basilico, sale q.b.

Gnocchi Leonessa ripieni di baccalà gr. 500

Procedimento

In una padella lasciare andare finché imbiondisca l'aglio nell'olio.

Levarlo, aggiungere i pomodorini tagliati a quarti e i capperi.

Far cuocere a fuoco moderato qualche minuto.

Calare in acqua appena salata gli gnocchi Leonessa ripieni di baccalà.

Saranno cotti appena saliranno in superficie.

Levarli e calarli nella padella .

Saltare qualche istante aggiungendo qualche cucchiata dell'acqua di cottura.

Una manciata di basilico.

Servire nel piatto con il condimento.



Gnocchi Leonessa ripieni di baccalà con pomodoro e capperi