



BACCALARIA

osteria - vigneria

e la sua Bottega

PIAZZETTA DI PORTO, SEMPRE PIÙ
LA PIAZZETTA DEL BACCALÀ A NAPOLI





Baccalaria	pag. 5
Spaghetti Verrigni trafilata in oro con aglio olio Caieta Cosmo di Russo peperoncino stoccafisso e bottarga di Tonno selezione Iolanda de Colò	pag. 6
Coronello lessato con olive ammaccate del cilento Salella presidio slow food, olio bio Salella ed alici del cantabrico selezione Iolanda de Colò	pag. 8
Baccalà marinato con cipolla ramata di Montoro	pag. 10
Baccalà in pastella con le papaccelle di Bruno Sodano presidio slow food	pag. 12
Munnezzaglia "gemme del Vesuvio" in minestra di patate di Avezzano, "Coronello" di stoccafisso e colatura d'alicci	pag. 14
Filetto di baccalà Gaspè in umido con insalata di miglio Salera, broccolo Aprilatico di Paternopoli e olio biologico Salella	pag. 16
Filetto di baccalà arrostito con crema e carciofo bianco di Pertosa presidio slow food e olio d'oliva bio sole di Cajani	pag. 18
Filetto di baccalà in umido con crema e ceci Nicola Tancredi e olio biologico Salella	pag. 20
Zuppa di castagne, porcini e fagioli di Controne Deaterra con farro Salera, sfoglie di coronello e olio Caieta Cosmo di Russo	pag. 22



BACCALARIA
osteria • vineria

Baccalà nasce dal desiderio di **Toti Lange** di dare concretezza ad una passione per i prodotti alimentari di qualità.

Toti Lange ha messo a fuoco tale desiderio scegliendo un prodotto peculiare come il baccalà proprio sia della tradizione partenopea, ma che contemporaneamente tende un filo ad altri luoghi del mediterraneo come il Portogallo e la Spagna ma anche a paesi più distanti sia da un punto di vista culturale geografico come l'Islanda dove ha luogo la pesca del baccalà.

L'incontro con il giovane e creativo Chef **Vincenzo Russo** ha portato alla realizzazione di una proposta gastronomica ricca e sempre in continua evoluzione che sa tenere insieme tradizione ed innovazione.

Ispirato a un nuovo concept di ristoro, dove il cliente può degustare piatti della tradizione affiancati ad una serie di proposte più innovative "alleggerite" a base di baccalà, innaffiato dalle proposte della vineria, ponendo l'accento sul rilancio della cucina "povera" e sulla genuinità della cultura contadina.

Lo spazio scelto per dar vita a tale progetto ha anch'esso una storia da raccontare. La piazzetta del Sedile di Porto deriva il suo nome dall'antica divisione in sedile delle diverse aree cittadine tra i quali il sedile di Porto era appunto caratterizzato dal legame di prossimità con il porto e con le attività ad esso legate come la pesca (il sedile, seggio di Porto aveva l'esclusiva sul pescato).

Il desiderio rispetto al progetto di una baccalà era riuscire a mettere in risalto le molteplici implicazioni relative del prodotto e contemporaneamente le peculiarità del luogo scelto per ospitare il progetto.

Di qui il desiderio di realizzare uno spazio che fosse in armonia con il carattere popolare e marinairesco della zona, ma che contemporaneamente uscisse dal cliché del "tipico napoletano" grazie ad un tocco di personalità più ricercata che potesse rispondere in modo diverso alla clientela variegata che frequenta la zona nelle diverse ore della giornata, nonché tale da offrire al turista più curioso qualcosa di tipico ma di meno scontato rispetto all'immagine della trattoria napoletana.



Spaghetti Verrigni trafila in oro con aglio olio Caieta Cosmo di Russo peperoncino stoccafisso e bottarga di Tonno selezione Jolanda de Colò



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



- Coronello di stoccafisso 300g
 - Spaghetti Verrigni trafila in oro 300g
 - Bottarga grattugiata 100g
 - Olio biologico Caieta Cosmo di Russo Qb
 - Aaglio 3 spicchi
 - Prezzemolo un fascio
 - Peperoncino Qb
-





PROCEDIMENTO

Per la cottura del coronello

Cuocere il coronello in tegame di terracotta coperto con due spicchi d'aglio, il vino bianco un goccio d'acqua e il prezzemolo tritato per circa 15 minuti. Recuperate il fondo di cottura e sfogliate il coronello.

Per la preparazione del fondo della pasta

Fate un fondo d'aglio tritato olio e peperoncino ripassate il coronello sfogliato e il suo brodo.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela molto al dente e completate la cottura nella salsa di stoccafisso.

Finitura

Con l'aiuto di un forchettone ed un mestolo impiattate gli spaghetti. Finite con una grattugiata di bottarga ed un ciuffo di prezzemolo.





Coronello lessato con olive ammassate del cilento Salella presidio slow food, olio bio Salella ed alici del cantabrico selezione Jolanda de Colò



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



- Coronello a tranci 600g
 - Alici del cantabrico Iolanda de Colò
 - Olio bio Salella Qb
 - Olive ammassate Salella 1 vasetto
 - Limoni 3
 - Vino bianco catalanesca Cantine
 - Prezzemolo 1 fascio
-





PROCEDIMENTO

Per la cottura del coronello

Lessate il coronello in poca acqua salata ed un filo d'olio per circa 7/8 minuti.

Finitura

Al centro del piatto posizionate il coronello conditelo con sale, pepe, succo di limone e prezzemolo e guarnite con le olive ammaccate e qualche filetto di alici del cantabrico.





Baccalà marinato con cipolla ramata di Montoro



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Filetto di baccalà mussillo a carpaccio 400g
Patè di cipolla ramata di Montoro Gaia 1 vasetto
Cipolla grigliata di Montoro Gaia 1 vasetto
Aglio 3 spicchi
Aceto di lamponi 200g
Vino bianco catalanesca Cantine Olivella 200g
Olio extra Caieta Cosmo di Russo

Peperoncino fresco Qb
Pepe in grani 30g
Alloro 2 foglie





PROCEDIMENTO

Per la marinata

In una bastardella unite l'aceto, il peperoncino, il pepe in grani e il vino e ricoprite il baccalà steso in una teglia.

Lasciate marinare per circa 2 ore poi asciugatelo su carta assorbente e ricopritelo d'olio, qualche spicchio d'aglio e 2 foglie d'alloro.

Finitura

Al centro del piatto fate una quinelle di paté di cipolla, accanto adagiate la cipolla grigliata ed infine il carpaccio di baccalà.

Completate con un filo d'olio, una macinata di pepe e una foglia d'alloro.





Baccalà in pastella con le papaccelle di Bruno Sodano presidio slow food



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Filetto di baccalà mussillo a tranci 600g
Papaccelle in aceto Bruno Sodano 200g
Farina 200g

Acqua minerale 1/2 litro

Aglione 1 spicchio

Olio extra Caieta Cosmo di Russo Qb

Olio di semi 1/2 litro

Zafferano in polvere 1 bustina
Peperoncino fresco Qb





PROCEDIMENTO

Per la pastella

In una bastardella unite l'acqua con la farina, lo zafferano e un cucchiaino di sale. Lasciare riposare in frigo. Deve essere fredda prima di essere usata.

Per le papaccelle

Tagliate le papaccelle a listarelle sottili, in una insalatiera conditele con olio un pizzico di sale, pepe, peperoncino ed uno spicchio d'aglio a fettine. Lasciate marinare per una mezz'ora almeno per far sì che prenda tutti i sapori del condimento.

Frittura

Tamponate bene il baccalà su carta assorbente in modo da asciugare bene il prodotto poi passate i filetti prima in farina poi in pastella e fare una prima frittura a 160 gradi per circa 4/5 minuti girando delicatamente solo 1 volta il prodotto. Asciugate su carta assorbente lasciandolo riposare per qualche minuto in modo che tiri fuori ancora qualche residuo d'acqua. Ririfriggete i filetti nuovamente ad una temperatura di 180/190 gradi e asciugate ancora su carta assorbente.

Finitura

Disporre i filetti di papaccelle condite al centro del piatto e adagiarci sopra il filetto di baccalà in pastella. Decorate con pepe nero in grani.





Munnezzaglia “Gemme del Vesuvio” in minestra di patate di Avezzano, “Coronello” di stoccafisso e colatura d’alici



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Munnezzaglia le gemme del Vesuvio 250g
 Patate di Avezzano 300g
 Coronello di stoccafisso 200g
 Prezzemolo Qb
 Basilico Qb
 Sedano, carote e cipolla a dadini 50g
 Guanciale a listarelle 50g

Brodo di stoccafisso 1l
 Parmigiano 50g
 Olio Qb
 Colatura di alici acqua pazza Qb
 Olio evo bio Salella Qb
 Aglio tritato 1/2 spicchio
 Vino bianco catalanesca cant. Olivella 50g





PROCEDIMENTO

Per la cottura del coronello

Cuocere il coronello in forno ricoperto d'acqua e un filo d'olio per 20/25 minuti. Recuperare il brodo di cottura. Lasciar raffreddare il coronello e sfogliarlo a lamelle.

Per la minestra di patate

In una pentola di terracotta, fate un fondo con olio aglio tritato, il sedano la carota e la cipolla a dadini. Aggiungete il guanciale a listarelle e fate rosolare. Sfumate con poco vino bianco. Aggiungete le patate pelate e tagliate a cubetti grossolani ed infine coprite col brodo di coronello, aggiustate di sale e pepe e lasciate andare per un quarto d'ora.

Una volta raggiunta la cottura al dente delle patate calare la pasta direttamente nella pentola della minestra e portate a lenta cottura la pasta. A fine cottura della pasta aggiungere il coronello sfogliato, il basilico e il prezzemolo tritato e mantecare col parmigiano ed un filo d'olio evo a crudo.

Finitura

Disporre la minestra in una fondina e conditela con qualche goccia di colatura d'alicci.





Filetto di baccalà Gaspè in umido con insalata di miglio Salera, broccolo Aprilatico di Paternopoli e olio biologico Salella



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



- Filetto di baccalà mussillo Gaspè a tranci 600g Peperoncino Qb
Miglio Salera 200g Pepe bianco Qb
Broccolo di Paternopoli in vaso 200g
Olio biologico Salella Qb
Aglione 3 spicchio
Prezzemolo un fascio
Vino bianco Qb
-





PROCEDIMENTO

Per la cottura del baccalà

Cuocere il baccalà in tegame di terracotta coperto con due spicchi d'aglio, il peperoncino il vino bianco, un goccio d'acqua e il prezzemolo tritato per circa 15 minuti.

Recuperate il fondo di cottura.

Per la cottura del miglio

Cuocere il miglio al dente in abbondante acqua salata ed un filo d'olio. Stendetelo in una placca e lasciate raffreddare con filo d'olio in modo che non attacchi.

Finitura

Passate velocemente il miglio nel fondo di cottura del baccalà, e impiattate in una fondina. Adagiate sopra i pezzi di baccalà irrorando leggermente con il suo fondo di cottura e guarnite con i broccoli scaldati leggermente a microonde, un filino d'olio e una macinata di pepe bianco.





Filetto di baccalà arrosto con crema e carciofo bianco di Pertosa presidio slow food e olio d'oliva bio sole di Cajani



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



- Filetto di baccalà mussillo a tranci 800g
 - 1 vasetto di carciofi di Pertosa in olio d'oliva
 - 1 vasetto di crema di carciofo di Pertosa
 - Olio biologico il sole di Cajani bio Q.b
 - Aglione 1 spicchio
 - Maggiorana 1 mazzetto
 - Aceto di vino rosso Q.b
-





PROCEDIMENTO

Per la cottura del baccalà

Condire il baccalà con olio, pepe e un trito di maggiorana e cuocerlo in padella antiaderente rovente oppure sulla brace in ghisa o a carbone per circa 4/5 minuti a lato.

Per la vinaigrette alla maggiorana

In una bastartella versate 100g di olio, 20 grammi di aceto di vino rosso, un ciuffo di maggiorana tritata e 1 spicchio d'aglio tritato. Mescolate emulsionando gli ingredienti con una frusta.

Finitura

Disporre una macchia di crema di carciofi al centro di un piatto, posizionare due carciofi asciugati su di un lato e il filetto di baccalà grigliato sulla crema.

Nappate con la vinaigrette e decorate con una fogliolina di maggiorana.





Filetto di baccalà in umido con crema e ceci Nicola Tancredi e olio biologico Salella



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



- Filetto di baccalà mussillo a tranci 600g
- 1 vasetto di ceci Nicola Tancredi
- 1 vasetto di crema di ceci Nicola Tancredi
- Olio biologico Salella Q.b
- Aglia 1 spicchio
- Alloro 1 foglia





PROCEDIMENTO

Per la cottura del baccalà

Cuocere il baccalà in forno ricoperto d'acqua e un filo d'olio per 10/15 minuti.

Recuperare il brodo di cottura.

Per la zuppa

In una pentola di terracotta, fate un fondo con olio, aglio ed aggiungere la crema e i ceci in vasetto. Aggiustare la densità col brodo di cottura del baccalà, in modo da ottenere una vellutata con la presenza dei ceci interi. Aggiungete la foglia d'alloro, un pizzico di sale e pepe e scaldate a fuoco lento.

Finitura

Disporre la zuppa in una fondina, adagiare il baccalà sopra e condire con un filo d'olio Salella e una foglia d'alloro.





Zuppa di castagne, porcini e fagioli di Controne Deaterra con farro Salera, sfoglie di coronello e olio Caieta Cosmo di Russo



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Coronello a tranci 400g
1 vasetto di zuppa di fagioli di Controne
Castagne e porcini Deaterra
Farro Salera 200g
Olio Caieta Cosmo di Russo Qb
Aglio 1 spicchio
Rosmarino 1 rametto





PROCEDIMENTO

Per la cottura del coronello

Cuocere il coronello in forno ricoperto d'acqua e un filo d'olio per 25/30 minuti.

Recuperare il brodo di cottura.

Per la cottura del farro

Cuocere il farro per circa 40 minuti in abbondante acqua salata.

Per la zuppa

In una pentola di terracotta, fate un fondo con olio e aglio. Aggiungere la zuppa, aggiustare la densità col brodo di cottura del coronello, aggiungete un rametto di rosmarino, un pizzico di sale e pepe e scaldate a fuoco lento. Infine aggiungere il farro cotto e il coronello sfogliato.

Finitura

Disporre la zuppa in una fondina, decorare con rosmarino dei crostini e un filo d'olio.



**Piazzetta di Porto, 4
80134 Napoli
[+ 39] 081 012 00 49
www.baccalaria.it**

Come raggiungerci

Da P.zza Borsa
Salendo Via Cardinale
Guglielmo Sanfelice ci
trovi girando nella prima
traversa a destra.

Dalla Questura di Napoli
girando a destra su Via
Cardinale Guglielmo
Sanfelice ci trovi nella terza
traversa sulla sinistra.

