

## CROSTATINE DI BACCALA’ CON SALSA DI YOGURT E BASILICO

Ricetta della scuola di cucina “Chef per caso” di Genova

### Ingredienti per 4 persone

#### *per le crostatine:*

1 confezione di pasta fillo  
250 g di baccalà già ammollato  
1 cipolla  
8 pomodorini  
1 cucchiaio di olive nere denocciolate  
1 cucchiaio di pinoli  
1 cucchiaio di capperi sott’aceto  
1 uovo  
1 cucchiaio di yogurt greco

1 cucchiaino di Origano di Sicilia Bio  
Cannamela  
4 fette sottili di cipolla rossa di Tropea  
olio extravergine di oliva q.b.  
Peperoncino macinato di Calabria Bio  
Cannamela  
sale

#### *per la salsa:*

130 g di yogurt greco  
10 foglie di basilico  
sale

### Procedimento

Accendi il forno e portalo a 200 °C. Elimina la pelle al baccalà e riduci la polpa a piccoli cubetti. Trita la cipolla e soffriggila con 2 cucchiai di olio evo, aggiungi il baccalà, le olive tagliuzzate, i pinoli e l’origano. Cuoci per pochi minuti, alla fine aggiungi i pomodorini tagliati in quattro, eventualmente regola di sale e aggiungi il peperoncino. Se il composto risultasse troppo liquido (il baccalà potrebbe dare molta acqua) scola in un colino per eliminare il liquido in eccesso. Sbatti l’uovo con un cucchiaio di yogurt, incorpora al baccalà. Amalgama per bene. Ritaglia tre quadrati da cm 12x12, spennella ogni quadrato con olio evo, sovrapponi sfalsando i quadrati e inserisci in uno stampino precedentemente unto di olio con un pennello. Farcisci le crostatine con il ripieno, guarnisci con le fette di cipolla rossa, i capperi e cuoci per 30 minuti o finché non avranno assunto un bel colore dorato. Servi con la salsa, che otterrai aggiungendo allo yogurt le foglie di basilico tritate, regola di sale.

