

Baccalà con crema di ceci e cipolle di Tropea

Ingredienti (per 4 persone):

600 gr baccalà

350 gr ceci di Spello

1 carota

1 sedano

1 cipolla bianca

50 gr cipolla di Tropea

Olio di semi q.b.

100 ml aceto di vino bianco o mele

100 ml vino bianco secco

Preparazione Cuocere i ceci in abbondante acqua con carote, sedano e cipolla per 2 ore. A cottura finita frullare fino a ottenere una vellutata. Se utilizzate i ceci in barattolo scaldateli nella loro acqua aggiungendo olio e rosmarino. Poi frullateli con il minipimer fino a ottenere una vellutata. Scottare il baccalà in padella e terminare la cottura in forno. Tagliare le cipolle di Tropea a fette, cuocerle in olio di semi e aceto di vino bianco se fresche. Se si utilizzano quelle in barattolo sotto aceto, tagliarle a fette e lavarle in acqua. Marinarle per una mezz'ora in vino bianco secco. Impiattare: crema di ceci sul piatto e sopra il baccalà. Condire il baccalà con olio evo nel quale sia stato fatto soffriggere aglio e rosmarino per aromatizzarlo. Porre sopra il baccalà alcuni anelli di cipolla di Tropea marinata nel vino.