



BACCALA' MANTECATO CON CIALDE CROCCANTI DI CECI

Ingredienti

250 gr. di baccalà già bagnato
olio extra vergine di oliva
1 foglia di alloro
1 limone
Prezzemolo tritato
Sale e pepe

Per le cialde:

140 gr di farina di ceci
60 gr di farina di riso
120 ml di acqua
sale

Procedimento

Mettere il baccalà in una pentola, coprirlo con acqua fredda leggermente salata e portare ad ebollizione.

Cuocere il baccalà per circa 20 minuti con il limone e l'alloro.

Mantecare la polpa del pesce con un cucchiaino di legno o con una planetaria (non

con un frullatore) in una ciotola, versando a filo l'olio e lasciandolo assorbire piano piano.

Aggiustare di sale e pepe e unire poco prezzemolo tritato.

Accompagnare il baccalà con le cialde di ceci.

Preparare le cialde: mescolare le due farine in una ciotola, aggiungere, a filo, l'acqua e un pizzico di sale, lavorare bene fino ad ottenere un impasto sodo e compatto. Farlo riposare per un'ora.

Stendere l'impasto in una sfoglia sottile, ritagliare, con l'aiuto di un coppapasta dei dischi. Punzecchiarli con una forchetta e cuocerli in forno a 180° per circa 15 minuti.