



TRANCIO DI BACCALA' CONFIT CON CREMA DI LENTICCHIE ROSSE E STRACCIATELLA

Ingredienti

4 filetti di baccalà
500 gr di lenticchie rosse lessate
2 carote
1 scalogno
Olio extravergine di oliva
200 gr di stracciatella

Procedimento

Tritare finemente le carote e lo scalogno, aggiungere le lenticchie, mescolare a fiamma vivace, aggiustare con un pizzico di sale e di pepe e cuocere per 5 minuti. Al termine frullare emulsionando con poco olio (usare quello della cottura del baccalà).

Versare dell'olio in una casseruola e riscaldarlo (portarlo a 60°) adagiare il baccalà (in modo che ne sia ricoperto), cuocere a fiamma bassissima per 10 minuti circa.

Sgocciolare il baccalà dall'olio e riscaldare una padella. Rosolare il baccalà per un paio di minuti da entrambi i lati.

Servire il baccalà con la crema di lenticchie e fili di stracciatella.