



PANCOTTO CON CIMA DI RAPA, OLIVE NERE E BACCALA SU LETTO DI PUREA DI FAVE

Ingredienti

PER IL PAN COTTO E BACCALA'

1 kg. di cima di rapa
200 gr. di filetto di baccalà pronto e spinato
300 gr. di pane casereccio raffermo
200 gr. di olio extravergine di oliva
300 gr. di olive coratina
qualche foglia di alloro
qualche pomodorino
1 patata
sale, peperoncino e timo fresco acqua, aglio e pepe nero

PER LA PUREA DI FAVE

500 gr. di fave secche senza buccia
Olio extravergine di oliva
Sale
Pepe bianco
1 carota, 1 patata, 1 costa di sedano, prezzemolo

Procedimento

Il giorno prima mettere a mollo le fave (secche sgusciate – di Carpino).

l mattino seguente cucinarle in un tegame di coccio con acqua, patata, sedano, carota, prezzemolo, olio sale e pepe bianco.

Quando le fave si saranno ben cotte (circa 2 ore) fare raffreddare e setacciare la purea.

In una pentola alta far bollire circa 2 lt. di acqua.

Aggiungere sale, peperoncino, alloro e patata, 1 spicchio d'aglio, pomodorini, olio e infine le cime.

Lasciare cuocere per alcuni minuti in acqua bollente finché non risulteranno cotte.

Scottare in una pentola antiaderente i filetti di baccalà con un filo di olio evo, aglio e timo.

Far arrostitire le olive nere e successivamente togliere il nocciolo, possibilmente utilizzare olive da olio, (poss. cultivar coratina) il cui sapore amaro ben si sposa con gli altri ingredienti.

Immergere il pane nell'acqua con le cime per alcuni minuti, riprendere subito il pane che nel frattempo si è inumidito e profumato.

IMPIATTAMENTO: Adagiare in un piatto piano la purea di fave, che farà da letto al pan cotto su cui aggiungere le cime ben cotte.

Innaffiare con olio e posizionare il baccalà sulle cime di rape. Infine adagiare le olive e spolverare con pepe nero e servire.