



BACCALA', CECI E SCALOGNO

Ingredienti

Gr 150 filetto baccala dissalato
Sale
Pepe
Olio evo
Gr 50 ceci
12 spicchio d'aglio
Maggiorana e timo q.b.
N 3 scalogni
Gr 15 brandy
Gr 50 zucchero
Gr 50 aceto vino rosso
Succo di limone
Carota, sedano, cipolla (per i ceci)

Procedimento

Cuocere i ceci tenuti in acqua fredda per almeno 12 ore con le verdure, l'olio e le erbe aromatiche, acqua fredda, sale e pepe. Una volta cotti frullarli.
Parare il filetto di merluzzo e condirlo, scottarlo in padella dalla parte della pelle

per 1 minuto e successivamente terminare la cottura in forno a 160 ° per 6 minuti.
(oppure utilizzare la cottura confit a 62° al cuore)

Nel frattempo mondare lo scalogno e metterlo a cuocere con il brandy, zucchero, limone e aceto a fiamma lenta. Una volta cotto frullarlo.

Mettere la crema di ceci nel sac a poche e creare degli spuntoni, adagiare il merluzzo e terminare con la crema di scalogno.