



BACCALA PROFUMATO AL TIMO SU ZUPPA DI CECI BIO, ZUCCA GIALLA, POLVERE DI OLIVE E BORRAGINE

Ingredienti

Per cottura ceci

150 gr. di ceci italiani da agricoltura biologica

1 patata

1 gambo di sedano

1 carota

1 sponale

1 spicchio di aglio

5 pomodorini al filo

Foglie di alloro

Olio evo

Sale q.b.

Per cottura baccalà

300 gr. di filetto di baccalà dissalato

Timo fresco

Aglio

Pepe

evo qb.

Odori e decorazione

200 gr. di zucca gialla matura

Borragine (qualche piccola foglia fresca)

5/6 olive in nere in salamoia (denocciolate ed essiccate in forno a 45 gr per 12 ore)

Procedimento

I ceci, tenuti in acqua dalla sera prima, vanno cucinati il giorno successivo con tutti gli ingredienti sopra indicati (ricordarsi di salarli sempre a fine cottura)

A fine cottura eliminare tutti gli odori.

Una piccola parte di ceci va frullata con un mixer aggiungendo acqua di cottura e olio ova fino ad ottenere una crema omogenea.

In seguito aggiungere la crema ai restanti ceci e ridurre sul fuoco fino ad ottenere una minestra ben legata.

A parte lavare/pulire la zucca gialla e tagliarla a cubetti di circa 1 cm; cuocere in padella antiaderente a fuoco alto con pochissimo olio evo, sale, aglio e timo fresco per pochi minuti.

Successivamente terminare la cottura in forno a 150° per circa 30 minuti.

A seguire, riscaldare sulla fiamma una padella antiaderente con aglio in camicia, un filo di olio evo e qualche rametto di timo fresco.

Aggiungere i pezzi di baccalà, far cicatrizzare e dorare da entrambi i lati.

Tagliare in pezzi piccolissimi o frullare ad impulsi le olive disidratate.

COMPOSIZIONE FINALE

In un piatto fondo versare la zuppa di ceci, adagiare il baccalà croccante e caldo, guarnire con i pezzi di zucca gialla, spolverare con le olive, aggiungere la borragine tagliata finemente al momento, un filo di olio e servire.

