



CIME DI RAPA, BACCALÀ E CREMA DI ZUCCA E PATATE



Ingredienti

Per il baccalà:

600 gr di baccalà dissalato

60ml di olio extravergine di oliva

Timo fresco q.b.

Pepe nero fresco q.b.

Per le cime di rapa:

400 gr di cime di rapa già pulite

2 spicchi di aglio

Olio extravergine di oliva

Sale e peperoncino q.b.

Per la crema di zucca e patate:

300 gr di zucca già pulita

2 patate medie

1 cipolla bianca

½ litro di brodo vegetale

Olio extravergine di oliva

Sale e pepe q.b.

Scorza di limone a piacere

Procedimento

Preparare il baccalà: condire il baccalà con olio, pepe e un rametto di timo. Inserirlo in un sacchetto per il sottovuoto e sigillarlo. Cuocere a bassa temperatura a 52° per 25 minuti.

Trascorso il tempo, uscire il baccalà dal sacchetto, tamponarlo con carta da cucina per asciugarlo e scottarlo in padella con un filo di olio per circa 1 da entrambi i lati.

Preparare la crema di zucca e patate: tagliare la zucca e la patata a cubetti regolari. Tritare la cipolla. Stufare la cipolla in una casseruola con un filo di olio per 10 minuti. Unire la zucca e la cipolla, mescolare e coprire con brodo freddo. Cuocere per 20 minuti, frullare per ottenere una crema liscia e vellutata. Aggiustare con sale e pepe.

Preparare le cime di rapa: lavare le cime di rapa e farle sgocciolare bene.

Rosolare l'aglio in una padella con olio e peperoncino, unire le cimette delle rape e farle saltare, a fiamma vivace, per 5-6 minuti, finché si saranno ammorbiditi.

Servire ponendo sul fondo del piatto la crema di zucca, disporvi un nido di cime di rapa e sovrapporre il filetto di baccalà. Irrorare con olio a crudo, poca scorza di limone e sale Maldon a piacere.