

SECONDI PIATTI

Baccalà con purea di fave

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 Kg di fave (pesate senza buccia)
2 filetti di baccalà di media dimensione e già bagnati
olio extravergine di oliva
1 spicchio d'aglio
curry in polvere.

PREPARAZIONE

- 1 Sbollentare le fave ed eliminare la buccia dalle più grosse, conservarne due manciate intere.



2 Passare tutte le altre al passaverdura.



3 Emulsionare tutto bene con un bel po' di olio extravergine di oliva, in modo da ottenere una purea soffice e compatta.



4 Prendere i filetti di baccalà già lavati ed asciugati perfettamente.



5 Strofinare lievemente i due filetti con uno spicchio d'aglio.



6 Adagiare i filetti così trattati sulla piastra antiaderente già arroventata senza altro condimento.



7 Cuocerli velocemente per ogni lato.



8 Alla fine, senza far asciugare troppo il baccalà, impiattare spolverando col curry.

