

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.

