

SECONDI PIATTI

## Tortino di persico e cime di rapa su crema di ceci

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

- 2 filetti di persico nostrano
- 300 g di cime di rapa
- 20 g di uvetta
- 12 pomodori secchi
- 1 cuore di brodi pesce Knorr
- 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 1 manciata di pangrattato
- 1 spicchio d'aglio
- 1 pizzico di peperoncino
- 1 pizzico di sale
- 300 g di ceci
- 2 spicchi d'aglio
- 1 ciuffetto di salvia
- 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 limone
- 1 pizzico di cumino
- 10 g di pinoli
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe.

# PREPARAZIONE

- 1 Pulite e lavate le cime di rapa, selezionando solo le cimette e le foglie più tenere. Versate l'olio extravergine d'oliva in una padella antiaderente e fate dorare uno spicchio d'aglio sbucciato. Aggiungete le cime di rapa con la loro acqua di lavaggio, il cuore di brodo pesce Knorr, il peperoncino, l'uvetta, 4 pomodori secchi tagliati a pezzetti e un pizzico di sale, quindi coprite e fate stufare a fuoco bassissimo per circa 30 minuti. Oliate uno stampino di alluminio e spolveratelo di pangrattato. Tagliate i filetti di persico in fette sottili e rivestite lo stampino, riempitelo con le cime di rapa stufate e coprite con un'altra fettina di pesce, sigillando bene i bordi. Fate cuocere in forno a 180° per 60 minuti. Sciacquate intanto i ceci messi a bagno la notte precedente, eliminando le bucce e le impurità. Lessateli in abbondante acqua unendo la salvia e 2 spicchi d'aglio. Terminata la cottura, con l'aiuto di un frullatore a immersione, frullate i ceci con l'olio, il succo del limone, il sale, il pepe e il cumino. Nel caso il composto non sia abbastanza morbido, aggiungete un po' di acqua di cottura. Filtrate la crema al colino per renderla liscia e omogenea. Passate i pomodori secchi nel mixer con un filo d'olio, versate il trito in un piatto e adagiatevi sopra il tortino di persico. A fianco, aiutandovi con un coppapasta, servite la crema di ceci guarnendola con i pinoli tostati.