

SECONDI PIATTI

# Baccalà con purea di fave

di: *vapjazz*

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.

