

ANTIPASTI E SNACK

Zabaione di ceci e baccalà con catalogna

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

baccalà
1 finocchio
1 carota
2 coste di sedano
1/2 porro
300 g di ceci
olio
catalogna
2 acciughe
1 cucchiaino di Porto
1 cucchiaino di vino bianco.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare un brodo vegetale con un finocchio, una carota, 2 coste di sedano, mezzo porro e lessarvi 300 g di ceci.

In una pentola a bordi alti portare un bicchiere di olio a 65°C, spegnere e adagiarvi dei cubettoni di baccalà per 8 minuti.



- 2 Dopo questo tempo saranno cotti, scolarli



- 3 e raccogliere la cremina bianca che si è formata sul fondo, è l'albumina del pesce.



- 4 In un tegame a bagnomaria, montare con due cucchiai di olio, un cucchiaino di Porto, un cucchiaino di vino bianco e un cucchiaino di purea di ceci fino ad avere un composto ben gonfio.



- 5 Dopo aver scolato i ceci ed eliminato le verdure,



6 frullarli ed emulsionare con un filo di olio.



7 Preparare le catalogna,



8 sbollentare per un minuto la verdura e passarla velocemente in acqua ghiacciata.

Sciogliere in un cucchiaino di olio caldo due acciughe e saltarvi la catalogna.

Impiattare versando sul fondo del piatto la crema di ceci e qualche cece intero, disporre sopra i dadi di pesce, distribuire lo zabaione e guarnire con la catalogna.

