

ANTIPASTI E SNACK

# Zabaione di ceci e baccalà con catalogna

di: *ellina*

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 crema 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.

