

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppetta di fave e baccalà

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **150 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI MARINATURA*



### INGREDIENTI

600 g di baccalà  
300 g di fave  
1/2 cipolla  
1 peperoncino secco  
4 cucchiari d'olio extravergine d'oliva  
timo  
zenzero fresco  
limone.

### PREPARAZIONE

**1** Mettete a bagno per una nottata 300 g di fave decorticate; scolatele e sciacquatele.



- 2 Preparate un soffrittino con 1/2 cipolla, un peperoncino secco sbriciolato e 3 cucchiai d'olio e fatevi insaporire le fave ormai ammorbidite.



- 3 Coprite d'acqua e fate cuocere lentamente almeno per un paio d'ore, tenete da parte un paio di mestoli d'acqua di cottura prelevati dalla pentola quando il liquido si sarà ridotto almeno della metà.



4 Asciugato tutto il liquido otterremo un composto cremoso che andrà giustamente salato.



5 Per una porzione di zuppa prelevate 2 cucchiaini di questa crema e passatela con il frullatore ad immersione con un po' dell'acqua di cottura che avete conservato.



6 Poi prendete 2 cubotti di baccalà spugnato e dissalato, spinatelo e fatelo cuocere in acqua a 70°C per 15-20 minuti.





- 7 Spellatelo riducetelo in scaglie, fatelo marinare almeno per un'oretta con un cucchiaino d'olio, timo fresco, qualche lamella di zenzero fresco succo di limone e qualche fettina di limone.



- 8 Scaldate la crema di fave e contemporaneamente saltate in padella inaderente il baccalà.



9 Servite calda.