

Filetti di baccalà su vellutata di ceci



Oggi vi proponiamo un secondo ottimo per il cenone di Natale, ma buono anche in ogni occasione. Un abbinamento particolare ma ben riuscito, un piatto semplice ma di grande effetto: filetti di baccalà su vellutata di ceci.

Ingredienti per 2 persone

700 g di ceci cotti (circa 250 g ceci secchi)

2 filetti di baccalà (circa 400 g)

rosmarino

sale

Olio

Per prima cosa mettere in ammollo i ceci per circa 8 ore, poi cuocerli in pentola a pressione per circa 40 minuti.

Passare i ceci in un passaverdure, in modo da ottenere una crema priva delle bucce. Lasciare da parte una cucchiata di ceci interi per la decorazione del piatto.

Mettere la crema in una pentola, aggiungere l'acqua di cottura, sale, olio e un rametto di rosmarino. Cuocere fino ad ottenere la giusta consistenza.



Nel frattempo lavare i filetti di baccalà, e cuocerli a vapore per 15 minuti. Non appena sono cotti, privarli della pelle e tagliarli a metà.
Versare la crema sul di ceci sul fondo del piatto, adagiarvi sopra il filetto di baccalà, aggiungere un po' di ceci interi, un rametto di rosmarino e un filo d'olio.



[Torna alla Home](#)
[Vedi altri Secondi](#)
[Vedi le altre ricette di Natale](#)
[Vedi tutte le ricette](#)