

BACCALA' MANTECATO ALL'OLIO E MAGGIORANA CON CREMA DI PISELLI

INGREDIENTI (per 4 persone)

500 gr di baccalà bagnato
4 patate rosse
2 bicchieri di latte freddo
4 rametti di maggiorana
500 di piselli verdoni
1 scalogno piccolo
5 foglie di basilico
olio EVO
sale q.b.
pomodorini confit per decorare



PREPARAZIONE

Pulite i piselli, sgranandoli dal baccello.

Lasciateli cuocere in acqua bollente salata per circa 20 minuti.

Toglieteli da cottura, trasferendoli con una schiumarola in acqua e ghiaccio. Soffriggeteli velocemente con dell' scalogno tritato e trasferiteli nel frullatore, aggiungendo un mestolo della loro acqua di cottura e le foglie di basilico. Riducete a purea, frullando per qualche minuto. Regolate di sale, aggiungete un filo d'olio e passate al setaccio, ottenendo una crema perfettamente liscia. Coprite e tenete in caldo.

Nel frattempo, pelate le patate e riducetele a tocchetti. Mettetele in una pentola con 2 bicchieri di acqua fredda e altrettanti di latte, e portate a ebollizione.

Sfilettate con precisione il baccalà, separando la pelle dalla carne e aggiungete quest'ultima alle patate in cottura.

Cuocete per circa 10 minuti e riponete le patate e il baccalà strizzati in una bastardella in cui andrete a lavorarli energicamente con un cucchiaio di legno, schiacciando sia il baccalà che le patate.

Aggiungete mano a mano dell'olio EVO a filo e le foglie di maggiorana

Impiattate, adagiando sul fondo la crema di piselli calda e riponendo al centro del piatto – con l'ausilio di un coppapasta rotondo – il baccalà con le patate. Completate il piatto con qualche pomodorino confit.