

Ricetta Ceci e baccalà

Preparazione

1. Sciacquare, tagliare il baccalà ed immergerlo in abbondante acqua fredda, lasciare in luogo fresco o in frigo per 12 ore
2. Scegliere i ceci, eliminare quelli eventualmente rovinati e lavarli.
3. Prendere la bacinella del baccalà, svuotare l'acqua, lavare i pezzi di baccalà ed immergerli di nuovo nell'acqua pulita, aggiungere i ceci e mettere di nuovo in frigo per altre 12 ore.
4. Trascorso tutto il tempo, si prendono i ceci, si sciacquano e si mettono in casseruola con dell'acqua, una foglia di alloro e due spicchi di aglio e lasciare bollire per circa 2 ore
5. Nel frattempo che i ceci cuociono, rimettere il baccalà lavato in acqua pulita e riporre nuovamente in frigo
6. Mentre i ceci cuociono, rimuovere la schiumetta che si forma in superficie e se manca l'acqua aggiungerne dell'altra, bollente
7. Quando i ceci saranno cotti, tritare finemente il cipollotto, porlo in una padella e lasciarla imbiondire con l'olio d'oliva
8. Spellare i pezzi di baccalà, togliere le eventuali spine, tamponarli con dello scottex, metterli nella padella e lasciarli cuocere a fuoco basso per circa 30 minuti
9. Nel frattempo, tritare grossolanamente lo scalogno e metterlo con dell'olio in una padella assieme ad uno spicchio d'aglio
10. Una volta imbiondito lo scalogno, aggiungere i ceci e stufare per circa 20 minuti
11. A questo punto si può assemblare il piatto. Versare i ceci in un piatto di portata, aggiungere i pezzi di baccalà, condire il baccalà con il fondo di cottura e aggiungere i crostoni di pane tostato
12. Finire il piatto con alcune foglioline di rosmarino fresco e un filo di olio extravergine di oliva

Consigli & curiosità

La ricetta ceci e baccalà è di facile realizzazione anche se lunga nella sua realizzazione. I pezzi di baccalà, una volta cotti possono essere anche sfilettati nei ceci ed assieme, utilizzarli per condire una pasta corta al fine di realizzare una gustosa minestra.