

## BACCALA PROFUMATO AL TIMO SU ZUPPA DI CECI BIO, ZUCCA GIALLA, POLVERE DI OLIVE E BORRAGINE



Tempo: 45 min.    Difficoltà: Bassa    Persone: 4

### INGREDIENTI

#### Per cottura ceci

150 gr. di ceci italiani da agricoltura biologica  
1 patata  
1 gambo di sedano  
1 carota  
1 sponale  
1 spicchio di aglio  
5 pomodorini al filo  
Foglie di alloro  
Olio evo  
Sale q.b.

300 gr. di filetto di baccalà dissalato  
Timo fresco  
Aglio  
Pepe  
evo qb.

#### Odori e decorazione

200 gr. di zucca gialla matura  
Borragine (qualche piccola foglia fresca)  
5/6 olive in nere in salamoia (denocciolate ed essiccate in forno a 45 gr per 12 ore )

### PREPARAZIONE

I ceci, tenuti in acqua dalla sera prima, vanno cucinati il giorno successivo con tutti gli ingredienti sopra indicati (ricordarsi di salarli sempre a fine cottura)

A fine cottura eliminare tutti gli odori.

Una piccola parte di ceci va frullata con un mixer aggiungendo acqua di cottura e olio ovo fino ad



ottenere una crema omogenea.

In seguito aggiungere la crema ai restanti ceci e ridurre sul fuoco fino ad ottenere una minestra ben legata.

A parte lavare/pulire la zucca gialla e tagliarla a cubetti di circa 1 cm; cuocere in padella antiaderente a fuoco alto con pochissimo olio evo, sale, aglio e timo fresco per pochi minuti.

Successivamente terminare la cottura in forno a 150° per circa 30 minuti.

A seguire, riscaldare sulla fiamma una padella antiaderente con aglio in camicia, un filo di olio evo e qualche rametto di timo fresco.

Aggiungere i pezzi di baccalà, far cicatrizzare e dorare da entrambi i lati.

Tagliare in pezzi piccolissimi o frullare ad impulsi le olive disidratate.

### **COMPOSIZIONE FINALE**

In un piatto fondo versare la zuppa di ceci, adagiare il baccalà croccante e caldo, guarnire con i pezzi di zucca gialla, spolverare con le olive, aggiungere la borragine tagliata finemente al momento, un filo di olio e servire.

