

## NUVOLE CON PASSATINA DI CECI, SPONSALI, BACCALA E PEPERONE CRUSCO SECCO



Tempo: 45 min.    Difficoltà: Bassa    Persone:

### INGREDIENTI

Nuvole “Granoro Dedicato”

Ceci “Granoro Dedicato”

Pomodorini al naturale “Granoro Dedicato”

Sponsali

Peperone Crusco secco

### PREPARAZIONE

Cuocere i ceci (messi in acqua a bagno dalla sera prima) e frullarli.

Tagliare il baccalà a filettini; rosolare gli sponsali e due/tre pomodorini.

Cuocere le Nuvole “Granoro Dedicato”, aggiungere la passatina di ceci e mantecare il tutto.

Friggere il peperone crusco per poi frullarlo ottenendo una polvere.

A fine mantecatura delle Nuvole “Granoro Dedicato”, aggiungere una spolverata di peperone crusco a completamento del piatto.

