



[Chiudi](#) | [Mostra/Nascondi Immagini](#) | [Stampa](#)

Polpette di baccalà con crema di ceci, per palati raffinati

Una associazione perfetta per dare armonia di gusto ad un pesce dal sapore importante

Di Sara

Le polpette di baccalà possono essere un piatto raffinato se presentate nel giusto modo.

Questo pesce è particolarmente saporito ed è quindi consigliabile un accostamento con qualcosa di “neutro” che vada a smorzare la sapidità del gusto.

La soluzione è, per questa ricetta, una crema di ceci che permette un accostamento perfetto ed una armonia di sapori.

Oltre al pesce ed i ceci serve poco altro, dell'olio per friggere, pane grattugiato e del rosmarino. Necessario anche un frullatore ad immersione o mixer per creare la crema. Vi consiglio dei tagli in trancio di merluzzo, di notevole spessore, freschi o congelati non importa, meglio se già pulito.

Dosi per due persone

450-500gr di merluzzo

300gr di ceci (perfetti quelli precotti)

olio per friggere

due cucchiaini di olio evo

dei rametti di rosmarino

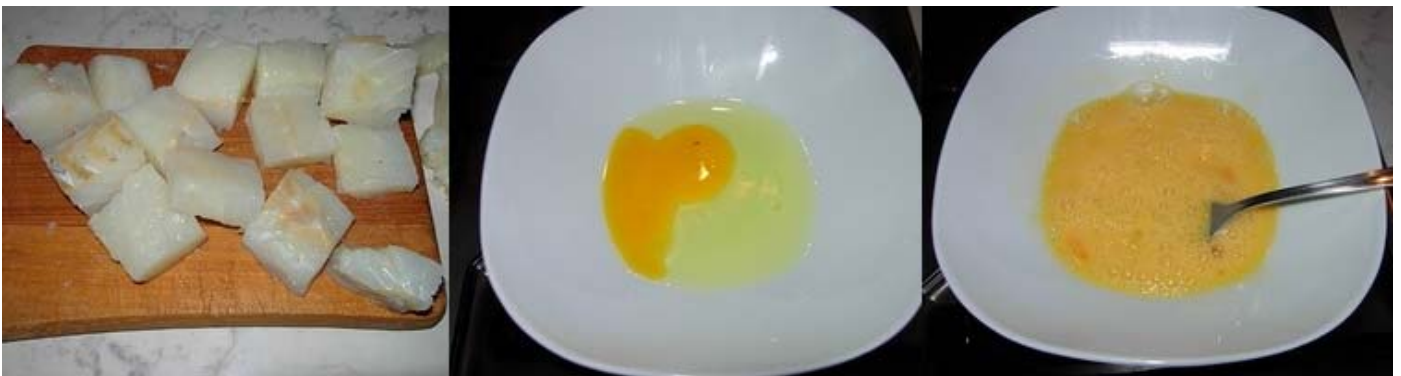
una piccola cipolla

Preparazione

Iniziamo la preparazione delle polpette di baccalà ponendo in un tegame un cucchiaino di olio extravergine, poca cipolla tagliata finemente e i ceci scolati un po' dall'acqua di conservazione. Iniziate una cottura molto lenta, se si asciugano aggiungete dell'acqua. Ora prendete il merluzzo e togliete le spine e la pelle se presente.



Tagliate a “cubotti”, saranno queste le nostre polpette di baccalà, i tranci di pesce. In una ciotola battete un uovo con un pizzico di pepe, evitate il sale per non aumentare il sapore eccessivamente.



Ora mettete una padella con l'olio per friggere sul fuoco e iniziamo la cottura del pesce. Prima però, l'impanatura, tuffando i pezzi di pesce nell'uovo e poi nel pane grattugiato premendo bene perché si attacchi. Quando caldo l'olio ponete le polpette di baccalà a friggere.



Friggete per bene da ogni lato il pesce, deve dorare uniformemente e successivamente ponetelo a scolare dall'olio eccessivo in un piatto con carta assorbente. Completiamo la cottura dei ceci aggiungendo un piccolo rametto di rosmarino, devono essere molto brodosi. Ora con un frullatore ad immersione o con un mixer, riduciamoli a crema.



Ora non resta che impiattare le polpette di baccalà su crema di ceci, stendetela nel piatto, aggiungete un goccio d'olio extravergine e sopra ponete il pesce. Decorate con del rosmarino.



© Amando.it - Riproduzione Riservata

[Chiudi](#) | [Mostra/Nascondi Immagini](#) | [Stampa](#)