

## MARITATI CON ÈBACCALÀ, PURÉ DE GARBANZOS, SALSA DE TOMATES DÁTIL AMARILLO Y PESTO DE MEJORANA

### Ingredientes Menù

150g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC  
1 embalaje Ceci lessati (Garbanzos cocidos) - Z00  
300g Datterini gialli interi in succo (Tomates dátiles amarillos en su jugo) - XM1X  
400g Èbaccalà - WL1X

### Ingredientes

300g de pasta Maritati  
al gusto mejorana fresca  
50g de almendras, sin cáscara y peladas  
al gusto sal y pimienta  
20g de chalotas  
al gusto ajo



Chef: Tommaso Ruggieri

### Preparación

para 4 personas

Batir la mitad de los garbanzos con su líquido y retirar. Preparar el pesto de mejorana batiendo la mejorana con la mitad del aceite, las almendras, sal y pimienta. Para preparar la salsa de tomate dátil amarillo, calentar el aceite, sofreír los tomates con las chalotas y el ajo, cocinar a fuego lento, añadir el Èbaccalà y salpimentar. Mezclar la salsa de tomates dátil amarillos con el puré de garbanzos y los garbanzos enteros. Cocer la pasta en abundante agua con sal hirviendo, escurrirla cuando esté «al dente» y mezclar la salsa (si es necesario, añadir un poco de agua de cocción). Servir con unas gotas de pesto de mejorana (también se puede servir por separado), un pétalo de tomate frito y un poco de mejorana fresca.