MARITATI CON ÈBACCALÀ, VELLUTATA DI CECI, SALSA DI DATTERINO GIALLO E PESTO DI MAGGIORANA



Ingredienti Menù

150g Olio extravergine di oliva - EKC

1 confezione Ceci lessati - Z00

300g Datterini gialli interi in succo - XM1X

400g Èbaccalà - WL1X

Ingredienti

300g Maritati

q.b. Maggiorana fresca

50g Mandorle sgusciate e spellate

q.b. Sale e pepe

20g Scalogno

q.b. Aglio

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 4 persone

Preparare la salsa di Ceci, frullando la metà dei Ceci col loro liquido di governo e tenere da parte. Preparare il pesto di maggiorana frullando la maggiorana stessa con la metà dell'Olio, le mandorle, il sale e il pepe. Preparare la salsa di Datterino giallo: scaldare l'Olio, soffriggere con lo scalogno e l'aglio, cuocere lentamente a fiamma bassa ed aggiungere Èbaccalà, quindi regolare di sale e pepe. Unire in una padella la salsa con la crema di Ceci precedentemente preparata ed aggiungere i restanti Ceci lasciati integri. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare bene al dente e mantecare con la salsa (se necessario aggiungere un goccio d'acqua di cottura). Servire guarnendo con delle gocce di pesto di maggiorana (a piacere servire a parte del pesto di maggiorana), una foglia di petalo di pomodoro fritto e della maggiorana integra.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)