

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.