
Tagliatelle con baccalà in purea di cicerchia

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

La cicerchia è un legume di non semplice reperibilità, ma se avete la fortuna di trovarlo non perdetevi l'occasione di provare qualche ricetta. Potreste realizzare ottime minestre e zuppe, ma provatele anche con patate e spezzatino, oppure in insalata con carote e sedano ed un semplicissimo condimento di olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Qualora non riuscite a trovare la cicerchia, in alternativa preparate la ricetta proposta con i ceci, sarà comunque squisita.

INGREDIENTI (4 PERSONE)

250 grammi di tagliatelle all'uovo, 250 grammi di baccalà, 200 grammi di cicerchia, olio extravergine d'oliva, 1 cipolla, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1 spicchio di aglio, peperoncino, rosmarino, 2 foglie di alloro, q.b. di sale e di pepe.

PREPARAZIONE

In una padella far appassire la cipolla, tagliata finemente, in 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva. Tagliare a dadini i filetti di baccalà (precedentemente dissalati: tenere in ammollo in acqua il baccalà per un paio di giorni, avendo l'accortezza di cambiare l'acqua ogni 6 ore circa) e versarli nella padella. Regolare di sale e di pepe, aggiungere due foglie di alloro e versarvi un bicchiere di vino bianco secco, alzare la fiamma. Quando l'alcol sarà evaporato abbassare nuovamente il fuoco e portare a cottura.

Dopo aver tenuto in ammollo per 12 ore, meglio ancora per 24 ore la cicerchia, cuocerla in abbondante acqua per un'ora e mezza. Passato questo tempo, scolare l'acqua in eccesso e passare i legumi al passaverdura. Saltare la purea ottenuta in padella con 2 cucchiaini di olio, uno spicchio di aglio, il rosmarino, il peperoncino e regolare di sale e di pepe.

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, quando saranno ben al dente scolarle e ripassarle in padella con il baccalà. Preparare direttamente i piatti dei commensali mettendo: un mestolo di purea di cicerchia (dalla quale avrete eliminato lo spicchio di aglio e il rosmarino), sopra la quale porrete le tagliatelle con il baccalà. Servire il piatto ben caldo.