
Pappardelle baccalà e crema di carciofi

Autore: Marianna Fabianelli

Fonte: Città Nuova

Un primo piatto colorato e gustoso in cui i due ingredienti principali si legano in un'armonia di sapori.

Un primo piatto colorato e gustoso in cui i due ingredienti principali si legano in un'armonia di sapori.

Ingredienti per 4 persone

Per la crema di carciofi: 2 carciofi cimari, 1 spicchio di aglio, prezzemolo, olio extravergine d'oliva, ½ limone, sale e pepe.

Per il baccalà: 400 grammi di baccalà ammollato, 2 scalogni piccoli, 1 bicchiere di vino bianco secco, peperoncino, olio extravergine d'oliva, rosmarino, sale e pepe.

250 grammi di pappardelle.

Preparazione

Per la crema di carciofi: Togliere le foglie esterne dei carciofi, tagliare i gambi, pareggiare la cima delle foglie ed eliminare l'eventuale peluria interna. Immergerli in acqua acidula con limone. Mettere all'interno dei carciofi mezzo spicchio di aglio, prezzemolo, sale e pepe. Porli in un tegame a testa in giù, bagnare con l'olio e farli rosolare un minuto, quindi aggiungere l'acqua oltre la metà della testa del carciofo. Regolare di sale e cuocere per 30 minuti a tegame coperto. Poi frullare i carciofi fino a ottenere una crema, se necessario aggiungere del brodo vegetale.

Per il baccalà: In una padella far appassire gli scalogni tagliati finemente, aggiungere il baccalà tagliato a dadini e farlo rosolare, versare il vino, regolare di sale, di pepe, unire il peperoncino e il rosmarino. Portare a cottura con un coperchio.

Cuocere le pappardelle ben al dente. Scolarle e ripassarle in padella con il baccalà e prezzemolo tritato.

Porre sui piatti ponendo la crema di carciofi e sopra le pappardelle con il baccalà.