



Vizio & Sfizio

## ***PASTA, CECI E BACCALÀ (primo)***

### INGREDIENTI (per 4 persone)

#### per la pasta:

**400 gr. farina 00 (Mulino Marino)**, 100 gr. semola

5 uova intere

sale

#### per la vellutata di ceci:

**500 gr. ceci Cerere (Azienda Agricola Camilli)** messi a bagno dal giorno prima

3 coste di sedano, 2 carote, 1 cipolla, 1 spicchio di aglio

2 foglie di alloro, 1 rametto di rosmarino

olio e.v.o.

#### per il court-bouillon del baccalà:

600 gr. baccalà

ceci cotti

1 e 1/2 costa di sedano, 1 cipolla, 1 carota

10 gr. pepe nero in grani, 1 limone privato della buccia e del bianco, 1 spicchio di aglio

#### per la salsa di baccalà:

baccalà cotto

1 e 1/2 cipolla, 1 spicchio di aglio, 3 patate, 20 pomodorini pelati e privati dei semi

20 foglie di prezzemolo, peperoncino

2 litri di acqua

### PROCEDIMENTO

Per le tagliatelle: setacciate la farina, fate la fontana, versatevi le uova ed il sale, impastate e lasciate riposare in frigorifero, avvolgendo la palla di pasta con pellicola. Stendete la pasta e ritagliate delle tagliatelle larghe 5 mm. e fatele riposare.

Per la vellutata di ceci: lavate e tagliate grossolanamente le verdure e rosolatele in una pentola con un filo d'olio. Unitevi i ceci e coprite con abbondante acqua, salate e fate cuocere per il tempo necessario. A cottura ultimata tenete da parte un po' di ceci e frullate il resto passandolo al colino per avere una vellutata più fine.

Per il baccalà: ammollate il baccalà in acqua corrente per 24 ore (o compratelo già ammollato). Tagliatelo a pezzi e cuocetelo in una pentola con le verdure, i grani di pepe, il limone e dei ceci interi per 30 minuti. Una volta cotto, sgocciolatelo e pulitelo dalla pelle e dalle spine.

Per la salsa: rosolate le verdure in un filo d'olio, unite il baccalà, i ceci interi e l'acqua. Quando inizia l'ebollizione abbassate la fiamma e cuocete per circa 20 minuti.

Cuocete le tagliatelle in abbondante acqua salata. Scaldate la salsa di baccalà ed unitevi le tagliatelle appena scolate facendole saltare. Versate un mestolo di vellutata di ceci ben calda in un piatto fondo ed adagiatevi le tagliatelle.

Buon Appetito !!!