



La patata quarantina bianca genovese incontra lo stoccafisso e piccole sfoglie di foglie di cavolo con baccalà su crema di ceci

Ingredienti:

PER LE PATATE RIPIENE:

120 g patate
75 g di stoccafisso
50 g di verdure (fra carota, cipolla e aglio)

PER GLI INVOLTINI DI BACCALÀ:

75 g di baccalà
alcune foglie di verza

PER LA CREMA DI CECI:

30 g di ceci secchi
10 g di pinoli
20 g di olio extravergine di oliva
Foglie di alloro q.b.

Preparazione:

Per realizzare le patate: lessate a 3/4 di cottura le patate, ponete a raffreddare in acqua e ghiaccio. Eliminate la sommità delle patate e, con un cucchiaino estraete la polpa, in modo da creare un incavo. Accomodate lo stoccafisso in tegame con un trito di carota, cipolla, aglio, pochissimo olio, non salate. Amalgamate il composto fino a ottenere una crema, quindi farcite la patata.

Per realizzare gli involtini: dissalate il baccalà sotto l'acqua corrente fredda. Scottate le foglie di verza in acqua bollente, lasciate raffreddare e distendetele su un tagliere, ponete al centro di ogni foglia un bocconcino di baccalà, chiudete ad involtino e cuocete a vapore per circa 10 minuti.

Per fare la crema: ammolate i ceci in acqua per circa 12 ore, quindi stufateli aromatizzando con alcune foglie di alloro. A cottura ultimata passate in un mixer o frullatore, infine filtrare il composto per ottenere una crema omogenea.

Per presentare la ricetta: stendete ad arte la crema sul fondo del piatto e disponete con eleganza un involtino e una patata ripiena per persona.

Valori nutritivi:

Calorie 585 kcal **Glucidi** 37 g
Proteine 45 g **Colesterolo** 75 mg
Lipidi 29 g **Sodio** 772 mg (senza sodio aggiunto)

- Saturi 5 g
- Polinsaturi 6 g
- Monoinsaturi 18 g