

CECI E BACCALA' - ricetta della cucina romana

Per 4 persone:

800 gr di baccalà ammollato

2 scatole di ceci lessati

1 scatola di polpa di pomodoro o pelati

1 spicchio d'aglio

1 costa di sedano e una carota piccola, rosmarino, alloro e prezzemolo tritato

Olio EVO, sale e pepe.

Fare insaporire i ceci in una pentola con rosmarino alloro e sale a fiamma dolce per una decina di minuti.

A parte rosolare lo spicchio d'aglio in abbondante olio con un trito di carota e sedano. Eliminare l'aglio, aggiungere i pomodori e cuocere per 10 minuti circa.

Aggiungere il baccalà tagliato a pezzi abbastanza grossi e continuare la cottura per 15 minuti circa facendo attenzione che non si attacchi sul fondo.

Aggiungere i ceci senza scolarli, fare insaporire e restringere il sugo.

Unire una spolverata di prezzemolo tritato.