

Baccalà al vapore con purea di verze olive e capperi

Il gusto delicato del baccalà accompagnato dal sapore intenso di olive taggiasche e capperi per un secondo piatto di sicuro effetto.

Chef: Carlo Cracco

Per: **4 persone**

Tempo preparazione: **17 minuti**

Cottura: **8 minuti**

INGREDIENTI



4 tranci di baccalà (80 gr cad)
1 verza
2 scalogni
5 dl brodo vegetale
Olio extravergine di oliva
Sale di Maldon
30 gr di olive nere taggiasche
15 gr di capperi dissalati

PREPARAZIONE

1. Far rosolare con poco olio gli scalogni affettati sottilmente.
2. Unire la verza sfogliata e cuocere con coperchio per circa 30 minuti aggiungendo il brodo vegetale.
3. Aggiustare di sale.
4. Cuocere fino ad ottenere una purea asciutta e frullare al mixer montando con poco olio.
5. Cuocere i tranci di baccalà al vapore per circa 6 minuti.
6. Disporre un cucchiaino di purea di verza nel piatto di portata ed unire il trancio di baccalà
7. Condire con un filo d'olio extravergine, le olive e i capperi dissalati