

Il baccalà al vapore coi ceci di chef Massimiliano Celeste

Pubblicato: Martedì 8 Dicembre 2015



*Una ricetta al giorno, per arrivare al Natale: è quello che Varesenews, con la collaborazione di **Tigros**, vi propone con l'aiuto di cinque grandi chef.*

***Davide Brovelli** de “Il Sole” di Ranco, **Massimiliano Celeste** de “Il Portale” di Pallanza, **Rita Possoni** del “Ma.Ri.Na.” di Olgiate Olona, **Marco Sacco** del Piccolo Lago di Verbania, **Luisa Vallazza** de Il Sorriso di Soriso (NO): sono questi gli chef stellati che proporranno i loro cavalli di battaglia per le feste.*

*Su Varesenews le potrete scoprire una volta al giorno, per un goloso “countdown” in attesa delle Feste. (GUARDA TUTTE LE RICETTE DELL'AVVENTO). Le ricette sono inoltre raccolte nel libro “**Le ricette di Natale 2015**” che si può trovare in tutti i punti vendita, oppure dal 2 dicembre *on line sul sito di Tigros.**

La ricetta di oggi è di **Massimiliano Celeste**, chef del ristorante **Il Portale di Pallanza**: ristorante noto per la cucina creativa e le sperimentazioni dello chef, che si è guadagnato negli anni una stella Michelin in un ambiente intimo e curato. Celeste è anche uno dei protagonisti, da anni, dei corsi Tigros, dove ha partecipato più volte con grande successo di pubblico.

La ricetta proposta oggi è solo apparentemente “povera” ma molto raffinata e molto semplice da fare: **il Baccalà al vapore su letto di crema di ceci.**



BACCALA' AL VAPORE

Ingredienti

Per 6 porzioni

50 g di filetto di Merluzzo
nordico
500 g di ceci secchi
1/2 cipolla
1 rametto di timo
1 rametto di maggiorana
Burro
Olio di oliva
Sale
Pepe
1 dado vegetale
Erbe aromatiche a piacere

Mettere a bagno i ceci in frigorifero il giorno precedente la preparazione. Tagliare la cipolla a julienne, metterla in una pentola con una noce di burro e un cucchiaio di olio di oliva. Fare appassire la cipolla a fuoco alto, aggiungere i ceci ammollati, sale, pepe, un rametto di timo, uno di maggiorana ed il dado. Far aromatizzare il tutto a fuoco medio e, una volta rosolato, aggiungere acqua fino a coprire completamente i ceci. Quando i ceci sono ben cotti, frullare con un mixer ad immersione. In una vaporiera o in alternativa in una pentola con acqua bollente e un cestello per la cottura a vapore cuocere per 7/8 minuti il filetto di merluzzo nordico già spinato e senza pelle.

Composizione del piatto:

Mettere in un piatto fondo la crema di ceci, adagiarvi un pezzo di merluzzo al vapore, condire con un filo di olio e guarnire con erbe aromatiche.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it