

CREMA DI CECI AL CAPPONE

Ingredienti per 8 persone:

400 g di ceci,
400 g di petto di cappone,
2 coste di sedano bianco,
2 carote,
40 g d'uvetta,
6 gambi d'erba cipollina,
3 noci,
4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva,
sale,
pepe.

Versate i ceci in una ciotola e copriteli d'acqua.

Lasciateli in ammollo per una notte, e alla mattina cambiate l'acqua più volte.

Cuoceteli poi per 2 ore e lasciateli in caldo nell'acqua di cottura salandoli appena. Eliminate le pellicine.

Portate a bollore mezzo litro d'acqua con una carota e una costa di sedano, fatevi lessare il petto di cappone per circa 70 minuti.

Tagliatelo poi a filetti sottili.

Passate i ceci ad un setaccio fine con un poco di brodo del cappone fino ad ottenere una crema di media densità, quindi condite con olio, erba cipollina, sale, pepe.

Versate la crema in un piatto caldo.

Unite al petto di cappone il sedano e le carote, crudi, tagliati a julienne e condite con olio, sale e pepe macinato al momento.

Adagiate il cappone nel centro del piatto sulla crema.

Disponete a corona attorno al cappone l'uvetta ammorbidente.

Portate in tavola ben caldo.