Alessandro Borghese Kitchen Sound, pasta e ceci, baccalà e zenzero

borghese-2-b5e90c76

PASTA E CECI, BACCALÀ E ZENZERO
(Costo € - Tempo 25 min - Difficoltà #)

Ingredienti:
250 g di baccalà
250 g di ceci già lessati
Brodo vegetale q.b.
1 spicchio d’aglio
1 peperoncino
1 radice di zenzero
1 carota
1 porro
350 g di pasta canneroni
Sale e pepe q.b.
Olio E.V.O q.b.
Rosmarino q.b.

Preparazione:
Sminuzza a coltello la carota e il porro. Versa tutto in padella e rosola con olio extravergine e uno spicchio d’aglio.
Aggiungi i ceci (ricordati di togliere l’aglio) e continua la rosolatura. Aggiusta di sale e pepe. Cuoci lentamente, rimboccando con il brodo vegetale.
Aiutandoti con un mixer, frulla una parte di ceci con un mestolo di brodo, questo conferirà cremosità alla pasta. Versa nuovamente il composto cremoso in padella e insaporisci il tutto con una grattugiata

di zenzero, rosmarino, lamelle di peperoncino e baccalà sbriciolato a mano.
Cala la pasta e risottala in padella fino ad ultimare la sua cottura.
Servi, con qualche fiorellino di rosmarino.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno