ZUCCA E BACCALA’

TEMPI
Preparazione: 40 Minuti - Cottura: 60 Minuti

INGREDIENTI (per 2 persone)
300 gr di zucca mantovana
400 gr di baccalà (2 tranci alti)
75 gr di mollica rafferma di pane (meglio se integrale)
2 spicchi di aglio
2 peperoncini interi
qb brodo vegetale
qb olio extravergine di oliva
qb foglie di alloro, rosmarino, maggiorana e timo
qb sale e pepe
un pizzico di cannella

PREPARAZIONE

Lavare la zucca, tagliarla a spicchi di 2,5 centimetri senza togliere la buccia. Disporla sulla placca da forno, irrorare con l’olio e poco sale e appoggiarvi sopra qualche foglia di alloro, rosmarino, timo, maggiorana, un pizzico di cannella, sale, pepe nero. Cuocere a 200° in forno statico finché la zucca non sarà tenera.
Tagliare il pane a dadini e rosolarlo in un tegame con poco olio. Poco alla volta aggiungere il brodo caldo e cuocere a fuoco basso finché non inizierà a disfarsi. Frullare la salsa ottenuta e filtrarla in un colino per renderla liscia. Prima di servirla scaldarla e allungarla con un po' di brodo.
In un pentolino cuocere l’aglio tagliato a fette sottilissime con l’olio e i peperoncini interi finché non sarà dorato e croccante. Disporre nel tegame caldo il baccalà con la pelle a contatto con la padella. Cuocere a fuoco basso per 5 minuti, quindi coprire e proseguire la cottura per altri 5 minuti.
Nei piatti di portata disporre una cucchiaiata di salsa di pane, adagiarvi il baccalà decorandolo con un po' di aglio fritto e un peperoncino a testa, irrorare con l'olio aromatizzato. Completare il piatto con le fette di zucca arrosto.