

Doga della Clavule



Borgo Scopeto e Caparzo Srl Società Agricola Strada Provinciale del Brunello km 1,700
Località Caparzo – 53024 MONTALCINO (Siena) – Italia
[Tel. 0577 848390](tel:0577848390) Fax 0577 849377
Mail: caparzo@caparzo.com
per visite e degustazioni +39 0577 848390 e-mail: Hospitality@caparzo.com
<https://dogadelleclavule.it/index-eng.html#azienda>

DOGA DELLE CLAVULE

Baccalà, bietole, ceci Doga delle Clavule
Vermentino Toscana IGT



Per il baccalà: Cuore di filetto, Bietole a costa larga, Olio EVO, Sale q.b.
Per i ceci: Ceci rosa, Aglio, Rosmarino, Salvia, Olio EVO, Sale, Pepe

Mettere i ceci e il baccalà in ammollo in contenitori separati dal giorno precedente, prestando attenzione a cambiare l'acqua del baccalà almeno 4 volte.

Il giorno seguente lessare i ceci partendo da acqua fredda con aglio e le erbe aromatiche. Cuocere per 20/30 minuti dal momento dell'ebollizione.

Far raffreddare nell'acqua di cottura. Frullare una parte dei ceci diluendo il composto con acqua di cottura e olio EVO, aggiustando di sale e pepe.

Mettere da parte una decina di ceci e lasciarli ad asciugare in frigo tra due fogli di carta assorbente. Nel mentre sbollentare le foglie di bietola precedentemente mondate e raffreddarle in acqua e ghiaccio.

Dopo dichè utilizzare le foglie per avvolgere i filetti di baccalà. Cuocere a vapore per 15 minuti. Comporre il piatto mettendo la crema di ceci sul fondo, adagiare il filetto di baccalà avvolto nelle bietole e completare con i ceci messi da parte e fritti.

Baccalà, bietole, ceci