

## BACCALA IN PANCETTA CON CICERCHIE E PUREA D'AGLIO AL BALSAMICO EXTRAVECCHIO

### Ingredienti:

- 140 gr Baccalà
- 4 fette lardo di Colonata
- q.b. foglie di timo
  
- 500 gr cicerchie bagniate
- 2 litri brodo vegetale
- 500 gr fumetto
- 100 ml aceto Balsamico
- 100 gr carote tagliate a brunoise
- 100 gr sedano rapa tagliata a brunoise
- 100 gr guanciale di maiale tagliate a brunoise
- 70 gr scalogne tagliate a brunoise
- 50 gr burro
- 2 foglie alloro
- q.b. aglio, timo e sale
  
- 10 spicchi aglio pulite e senza cuore
- q.b. panna, timo, alloro



### Preparazione:

- Sbollentare i spicchi d'aglio 5 volte in acqua leggermente salata
- Mettere panna sul fuoco con timo, alloro, sale e aggiungere l'aglio
- Finire la cottura e frullare l'aglio senza aromi
  
- Mettere le cicerchie per 24 ore a bagno con bicarbonato
- Rosolare le guanciale con poco burro, scalogne e aglio
- Aggiungere le verdure e bagnare con aceto Balsamico
- Lasciare ridurre un po' e aggiungere cicerchie, fumetto, aromi e brodo vegetale
- A fine cottura togliere un quarto e frullare nel mixer
- Riunire tutto e condire con sale
  
- Tagliare il lardo a fette e aggiungere foglie di timo al limone
- Avvolgere il baccalà e cucinare in una padella di ferro con gli aromi
- Finire la cottura in forno per 6 min
  
- Impiattare come al foto e decorare con buccia di pomodoro croccante e timo fritto