

Panzanella di ceci

1kg ceci cotti
400g carote
400g sedano
200g cipolla rossa
1 cavolo cappuccio viola
Erba cipollina
Olio evo
Sale
Pepe nero
Xantana
Aceto di vino rosso

Procedimento

Fare una brunoise di carote sedano e cipolla rossa
Passare al cutter i ceci con olio, sale, pepe nero fino ad ottenere una pasta consistente.
Frullare le foglie di cavolo cappuccio con acqua in un frullatore a bicchiere.
Passare il composto an un colino a maglia fine ed ottenere il succo Viola di cavolo.
Legare con xantana.
Con la pasta di ceci Formare delle palle e passarle sulla brunoise di verdura.

Mettere su piatto piano la salsa di cavolo, posizionare la panzanella di ceci nel centro e condire con olio, sale, pepe, aceto ed erba cipollina.

Lista attrezzature

Cutter
Frullatore ad immersione
Frullatore a bicchiere
Tranciante
Tagliere
Teglia gastrone 1/1 h6
Colino a maglia fine
Ramaiole piccolo
Caraffa graduata
Cucchiai