**Baccalà in oliocottura alle tre consistenze vegetali e corallo al nero di seppia**
**Ingredienti per 10 pax.**
10 TRANCI DI BACCALÀ DA 120 g cad
1 KG. PISELLI FRESCHI
100 g AGLIO
2 LIMONI
30 g di LECITINA DI SOIA
500 ml. di LATTE
2 l. di OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
SALE q.b.
PEPERONCINO IN POLVERE MOLISA

 NERO DI SEPPIA
ACQUA q.b.
120 g di PEPERONI ROSSI
150 g di FARINA
60 g DI FECOLA
6 UOVA
GOMMA XANTANA q.b.

**Procedimento:**

Preparare la vellutata di piselli facendo cuocere in acqua bollente i piselli, successivamente raffreddare per evitare di perdere il colore vivo dei piselli, una volta raffreddati ,frullare, salare ,aggiungere un filo d'olio, un goccio d'acqua e setacciare per rendere la vellutata liscia.

Preparare la mousse d'aglio, eliminando l'animo dell'aglio, e facendo bollire le teste d'aglio in acqua per 3 volte per far eliminare il più possibile l'odore forte. Successivamente bollire le teste d'aglio nel latte, una volta bollito frullare , salare e addensare con un cucchiaino di gomma xantana.

Preparare la spugna di peperoni, frullando i peperoni privi di semi,la farina,la fecola , le uova,il sale e l'olio.
Una volta frullato il tutto, setacciare, inserire il composto nel sifone con 2 cariche di protossido di azoto; mettere in frigorifero.

Preparare il corallo al nero di seppia, mescolando 280 g di acqua, 30 g di farina ,nero di seppia e 100 ml di olio.
Realizzare il corallo con una padella antiaderente.

Preparare l'aria di limone, frullando il succo di limone con un pizzico di sale e la lecitina di soia; Far incorporare l'aria nel composto con il mini-pimer; mettere in frigorifero.

Sifonare il composto di peperoni in bicchieri di carta forati e mettere in microonde alla massima potenza per 40 secondi per ottenere la spugna di peperoni.

Cucinare il baccalà in OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA a 60 °C per circa 5 min. per ottenere un baccalà saporito, cotto, e con un colore bianco vivo. Cuocere i cibi per immersione totale nell’olio tenuto a bassa temperatura, permette una cottura graduale, evitando la disidratazione e la perdita di aromi e valori nutrizionali.

Impiattare con uno specchio di vellutata di piselli, il trancio di baccalà in oliocottura e aria di limone al di sopra, mousse di aglio, spugna di peperoni, corallo al nero di seppia, spolverata di peperoncino molisano.
Decorare con fiori eduli secchi e con olio extravergine d'oliva.