**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.