



CREMA DI CANNELLINI E COZZE

Lascia a mollo i fagioli per tutta la notte, stufa con un po' d'olio il cipollotto tagliato a fettine, aggiungi i fagioli e copri subito con l'acqua, aggiungi il dado e il bicarbonato.

Fai cuocere a fuoco moderato per circa un'oretta.

A cottura ultimata, frulla fino ad ottenere una purea omogenea. Io di solito non uso tutto il brodo della cottura, lo aggiungo dopo se la purea è troppo densa.

In una padella antiaderente metti 4/5 cucchiaini di olio e lo spicchio d'aglio, quando l'olio è ben caldo butta le cozze e falle cuocere a fuoco vivace finché non sono tutte ben aperte. Quelle che restano chiuse vanno assolutamente buttate!!

Alla fine aggiungi i pomodorini tagliati a dadini e il prezzemolo tritato, pochissimo sale.

Componi i piatti: sguscia le cozze e butta i gusci, metti qualche cucchiaino di crema nel piatto e aggiungi sopra le vongole. Concludi con un rigo d'olio e una bella macinata di pepe nero.

Buon appetito!

Nota. Nel caso della crema di ceci, il procedimento è lo stesso con i ceci al posto dei cannellini e i gamberi in sostituzione delle cozze. Per risparmiare tempo, si possono ovviamente usare anche i legumi in scatola.

Ingredienti:

*250gr fagioli cannellini secchi
1 cipollotto
1/2 dado vegetale
500gr cozze
qualche pomodorino ciliegia
prezzemolo
1 spicchio d'aglio
olio evo
sale
pepe
1 pizzico di bicarbonato*