

Crema di fagioli con vongole e gamberetti



Esecuzione: Facile

Preparazione: 25

Cottura: 1h 30

Dosi per 4 persone

Lessa i fagioli (precedentemente ammollati per una notte) in abbondante acqua salata quindi scolali. Metti in una casseruola prezzemolo, peperoncino, aglio, olio e fai insaporire; aggiungi i fagioli scolati, sala e mescola un paio di minuti. Aggiungi 1/2 litro d'acqua e fai cuocere dolcemente per 7-8 minuti.

Nel frattempo lava bene le vongole e falle aprire in padella; tienile da parte. In un'altra padella cuoci per pochi minuti i gamberetti sgucciati con un filo d'olio, un pò di prezzemolo tritato, poco sale e tieni al caldo.

Passa i fagioli al passaverdura, rimetti la crema ottenuta nella casseruola e fai riprendere il bollore per 1 min.; aggiusta di sale se necessario.

Tosta il pane e taglialo a dadini. Metti la crema ben calda nei piatti, aggiungi i crostini, disponi sopra le vongole e i gamberetti con il loro sughetto e completa con un filo di olio extravergine di oliva e una macinata di pepe.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la crema:**
- 300 gr di fagioli cannellini
- 250 gr di vongole
- 250 gr di gamberetti
- 1 spicchio d'aglio
- 5 cucchiaini di olio EV d'oliva
- peperoncino
- prezzemolo
- 4 fette di pane casereccio
- sale
- pepe