



Vizio & Sfizio

PASSATINA DI FAGIOLI CON GAMBERI (antipasto)

INGREDIENTI (per 4 persone)

150 gr. fagioli del Purgatorio (Azienda Agricola Camilli)

800 gr. gamberi

1 spicchio di aglio

1 rametto di salvia

olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Mettete a bagno i fagioli come indicato sulla confezione. Al momento di cuocerli metteteli in una pentola alta e stretta di terracotta, copriteli di acqua ed aggiungete lo spicchio di aglio ed 1 foglia di salvia. Lasciate sobbollire molto lentamente fino a quando saranno cotti. Scolateli e passateli al setaccio, raccogliendo il composto in una ciotola ed allungandolo eventualmente con un po' della loro acqua di cottura in modo tale da ottenere una crema (se volete dare una consistenza un po' diversa potete aggiungere anche una patata lessata con la buccia e poi passata allo schiacciapatate). Pulite i gamberi, togliete il budellino nero e cuoceteli a vapore per 2-3 minuti dopo averli leggermente salati e pepati. Versate in 4 piatti fondi un letto di crema di fagioli e sopra adagiatevi i gamberi. Rifinite con un filo d'olio, sale e pepe macinato al momento.

Questa ricetta si presta ad essere realizzata anche con i **ceci Flora (Azienda Agricola Camilli)**

Buon Appetito !!!