

BORLOTTI CON GAMBERETTI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (8 cucchiaini)
- aglio
- sale
- cannella
- timo
- aceto balsamico
- concentrato di pomodoro (1 cucchiaino)
- 2 foglie d'alloro
- pepe nero
- fagioli borlotti secchi (500gr)
- Gamberi Sgusciati Findus (400gr)

Come si prepara

Mettere i fagioli in ammollo la sera precedente in acqua fredda.

Lessare i fagioli con una foglia d'alloro e sale.

Soffriggere in quattro cucchiai d'olio, uno spicchio d'aglio, poi aggiungere il timo e una foglia d'alloro.

Dopo due minuti aggiungere i fagioli e il concentrato di pomodoro, far cuocere per 20 minuti a fuoco dolce, aggiungendo se necessario, un poco d'acqua.

Frullare e passare al setaccio fine.

Scongelate i gamberetti, saltarli per 3 - 4 minuti a fuoco vivace in un tegame con il restante olio, sale, pepe e spolverizzare con la cannella.

Distribuire la crema di fagioli nei piatti fondi e decorare con qualche goccia di aceto balsamico.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tabella nutrizionale



Valore energetico

244 kcal
1022 kJ

Tags

creme, foto, occasioni speciali, surgelati, zuppe, new, feste, legumi, fagioli, minestre, prodotti findus, Borlotti con gamberetti, tradizionale, mediterraneo