

## CREMA DI CANNELLINI CON GAMBERI

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- 1 aglio
- sale
- 1 limone
- pepe
- fagioli cannellini in scatola
- Gamberi Sgusciati Findus

### Come si prepara

Sciacquare i cannellini e farli cuocere per 5 minuti in un pentolino di acqua salata bollente, insieme allo spicchio d'aglio sbucciato.

Scolare i cannellini tenendo da parte l'acqua di cottura e passarli al mixer. Togliere l'aglio se non vi piace, altrimenti frullatelo insieme ai fagioli.

Frullate il composto fino ad ottenere una crema fine, aggiungendo, il succo di mezzo limone, un po' di acqua di cottura e eventualmente un cucchiaino di olio d'oliva, in modo da ottenere una crema piuttosto fluida.

Aggiustate il condimento con sale e pepe.

Scongelate i gamberi e, senza sgusciarli, fateli cuocere per un minuto per lato su una piastra di ghisa rovente o in padella, senza grassi.

Sgusciate infine i gamberi, versate la crema nei piatti e completate con i gamberi.

Aggiungete un po' di pepe nero macinato e un goccio di olio d'oliva prima di servire.

**Difficoltà:** 1

**Gradimento:** 3

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	170 kcal 712 kJ
-------------------	--------------------



## Tags

pesce, verdure, light, new, vellutate

