

## CREMA PICCANTE DI SPINACI E BORLOTTI

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- 1 aglio
- sale
- 1 peperoncino fresco
- alloro (1gr)
- fagioli borlotti (400gr)
- Ciuffetti di Spinaci Findus (450gr)

### Come si prepara

Lessare i fagioli, messi in ammollo la sera precedente, in acqua leggermente salata con l'aglio e l'alloro.

Soffriggere in una padella tre cucchiaini d'olio con uno spicchio d'aglio. Quando l'aglio sarà appassito, toglierlo e aggiungere il peperoncino e gli spinaci, tenendone da parte qualche strisciolina da friggere per 30 secondi in olio bollente e che servirà per decorare i piatti.

Cuocere gli spinaci seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.

Frullare i fagioli, tenendone da parte un cucchiaino, con gli spinaci, poi passarli al setaccio fine.

Disporre nei piatti individuali la crema di borlotti e spinaci.

Decorare i piatti con i fagioli interi e le striscioline di spinaci fritte.

Servire bollente.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 20**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	115 kcal 481 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

creme, foto, verdure, occasioni speciali, surgelati, vegetariana, new, feste, legumi, minestre, borlotti, tradizionale, mediterraneo

