
Code di gamberi su letto di crema di cannellini

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un primo piatto raffinato, gustoso e leggermente speziato, un'ottima entrée per una cena a base esclusivamente di pesce.

Un primo piatto raffinato, gustoso e leggermente speziato, un'ottima *entrée* per una cena a base esclusivamente di pesce. Ricetta adatta anche ai neofiti della cucina, poiché si prepara in pochissimo tempo e non richiede particolare maestria nell'esecuzione.

Ingredienti (4 persone)

Due scatole di fagioli cannellini, 16 gamberi di mare, curcuma, cumino, un porro, tre cucchiaini di olio extravergine d'oliva, un cucchiaino di semi di sesamo, ½ bicchiere di vino bianco secco, un cucchiaino di prezzemolo tritato, q.b. di sale e di pepe bianco.

Preparazione

Mondare il porro, lavarlo molto accuratamente e tagliarlo a rondelle. In una padella far appassire il porro in due cucchiaini di olio extravergine d'oliva. Versarvi mezzo bicchiere di vino bianco secco e alzare la fiamma. Quando l'alcol sarà evaporato unire i fagioli (se utilizzate i fagioli secchi tenerli in acqua una notte intera e lessarli prima di procedere alla preparazione della crema); infine, aggiungere la curcuma e una punta di cumino. Regolare di sale e macinare del pepe bianco. Quando i fagioli saranno quasi completamente disfatti, togliere la padella dalla fiamma e frullarne il contenuto, fino a ottenere una consistenza cremosa.

In un tegame lessare i gamberi ancora interi, a cottura ultimata eliminare il guscio della coda e il filo nero intestinale, lasciando intatta la testa.

Versare nei piatti dei commensali un mestolo di crema di fagioli e porre in superficie i gamberi e, se gradite, dei crostini di pane. Servire con prezzemolo tritato e alcuni semi di sesamo tostato in padella, terminare con un giro di olio extravergine di oliva.