CANNELLINI IN CREMA CON ASTICE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di fagioli cannellini secchi,
- 2 astici (possibilmente precotti),
- 1 dl di panna liquida,
- 1 uovo,
- 1 carota,
- 1 canna di sedano,
- 50 g di burro,
- scalogno,
- prezzemolo,
- brodo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- 1 vasetto di uova dilompo (per decorazione).

Mettere a bagno per 12 ore in acqua fredda i fagioli, scolarli in una pentola con un filo di olio, unire lo scalogno, la carota ed il sedano tagliati finememnte.
Aggiungere i fagioli e, con aggiunta di brodo cuocere il tutto per circa 2 ore.
Rassodare un uovo.
Scolare i fagioli cotti e passarli al mixer, dopo aver eliminato,eventualmente, gli aromi.
Ottenuta la crema di fagioli, passarla, ancora, in un setaccio a maglie fini, per ottenere una crema omogenea e densa.
Sale e pepare, lasciare intiepidire e incorporare la panna.
Mettere il composto sul fondo di un piatto e posizionarvi sopra la (mezza) coda di astice saltata al burro e tagliata a fettine regolari.
Completare con manciate di uovo sodo tritato grossolanamente sul quale inserire manciate (cucchiaiate) di uova di lompo e prezzemolo.