ZUPPETTA AI FAGIOLI DELL'OSTRICARO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di fagioli bianchi,
- 800 g di frutti di mare,
- 100 g di pomodorini di collina,
- 1 spicchio di aglio,
- 40 g di olio d'oliva,
- 15 g di prezzemolo a foglioline,
- sale fino.

Lessate i fagioli in una pentola a bordo alto unitamente al sale, all'olio, ai pomodorini e una parte di prezzemolo in foglie. I frutti di mare, dopo averli fatti spurgare a lungo in acqua e sale, metteteli in un tegame con aglio e olio ben caldo e a fuoco vivace fateli schiudere.

Filtrate il liquido di cottura, levate i frutti dai gusci e aggiungeteli alla zuppetta di fagioli.

Dosate bene il liquido perché ricco di sale emesso dai frutti di mare.

Lasciate sbollire il tutto per qualche minuto e servite ben caldo nei piatti fondi.