

CREMA DI FAGIOLI E GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 scatole di fagioli cannellini,
- 300 g di gamberi sgusciati,
- 2 pomodori,
- basilico,
- cipolla,
- aglio,
- peperoncino,
- pasta reale,
- brodo,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Rosolate i fagioli con la cipolla, aggiungete i pomodori spellati e tagliati a pezzi.

Fate rosolare a parte i gamberi in una padella con olio d'oliva extra-vergine, aglio e peperoncino e teneteli da parte.

Passate i fagioli al setaccio, se necessario aggiungete un po' di brodo, e unite i gamberi.

Decorate con foglie di basilico e qualche pallina di pasta reale.