



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



Gamberi con puré di ceci al rosmarino

LE RICETTE DI ORNELLA

INGREDIENTI per 10 persone

Code di gamberi gr. 1.000
Ceci gr. 300
Aneto gr. 20
Aglio nr. 1 spicchio
Rosmarino
Alloro nr. 1 foglia
Olio oliva e. v.

PROCEDIMENTO

Ammollare i ceci in acqua fredda per una notte, scolarli e farli cuocere in acqua fredda non salata con una foglia di alloro ed uno spicchio di aglio.

Quando saranno cotti, passarli nel frullatore con parte della loro acqua di cottura, aggiungendo un soffritto di olio, aglio e rosmarino; passare tutto al cinese e tenere in caldo.

Salare le code di gamberi, oliarle leggermente e spolverarle di rosmarino tritato. Cuocere in padella antiaderente per pochi minuti.

Disporre il puré di ceci nel piatto, sovrapporre i gamberi e aggiungere un giro d'olio e peperoncino a piacere.