

ZUPPE E MINESTRE

Crema di fagioli e cozze

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Può sembrare particolare, ma questo è un abbinamento che funziona davvero molto bene. La ricchezza e la pastosità della crema di fagioli, si sposa benissimo con la salinità delle cozze, in poche parole: un piatto buonissimo!

INGREDIENTI

FAGIOLI BORLOTTI già lessi - 500 gr
FAGIOLI CANNELLINI già lessi - 500 gr
COZZE 1 kg
SCALOGNO 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO
PREZZEMOLO

PREPARAZIONE

1 In un pentolino, fate rosolare lo scalogno nell'olio.

Aggiungete i fagioli lessati precedentemente con un mestolo della loro acqua di cottura e portate a bollore.



2 A parte, aprite le cozze precedentemente lavate e private della barba, con uno spicchio d'aglio e l'olio.



3 Una volta aperte, sgusciatele e tenete da parte qualche cozza con il guscio per decorazione.

Aggiungete le cozze sgusciate con la loro acqua di cottura filtrata, insaporite con il pepe e, se serve, anche con il sale. Servite la crema di fagioli e cozze ben calda con un filo di olio a crudo.

Decorate i piatti con le cozze messe da parte e del prezzemolo tritato.