

ZUPPE E MINESTRE

## Crema di lenticchie cozze e curry

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

LENTICCHIE secche - 300 gr  
COZZE 1 kg  
CURRY 1 cucchiaino da tè  
VINO BIANCO 1 bicchiere  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
CIPOLLE 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE

### PREPARAZIONE

- 1 Lavate e mettete a cuocere le lenticchie per 30 minuti. Lavate e togliete il filetto alle cozze.

In una casseruola con l'olio, soffriggete lo spicchio d'aglio intero, aggiungete il vino e lasciate cuocere per 10 minuti, fino ad apertura delle cozze.



**2** In un'altra casseruola, soffriggete la cipolla tritata, aggiungete le lenticchie e, lontano dal fuoco, il cucchiaino di curry.

Riportate a ebollizione e lasciate cuocere per 5 minuti a fiamma dolce.

Frullate il tutto con l'ausilio di un frullatore ad immersione.



**3** Aggiungete le cozze sgusciate, con la loro acqua di cottura filtrata e continuate a frullare, fino ad ottenere la consistenza di una crema.



- 4 Riportate a bollire e regolate di sale se serve. Servite la crema con alcune cozze sgusciate come guarnizione.