

ZUPPE E MINESTRE

## Crema di cannellini e cavolo nero con cozze, gamberi e calamaretti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

cavolo nero  
fagioli cannellini  
cipolla  
sedano  
carota  
patate  
olio  
timo  
aglio  
peperoncino  
sale  
pepe  
cozze  
gamberi  
calamaretti.

# PREPARAZIONE

1 Per la crema di cavolo nero:

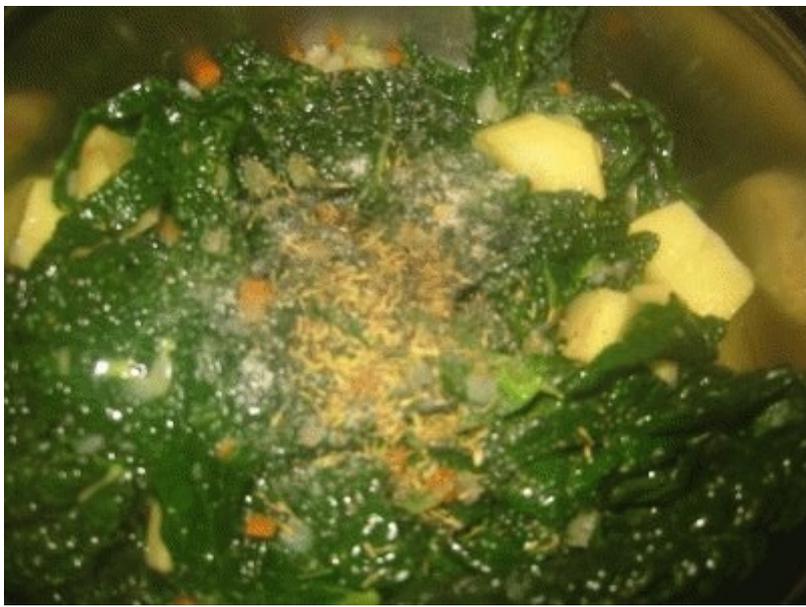
come prima cosa, far rosolare un trito grosso di cipolla, sedano e carota.



2 Una volta rosolati, aggiungere del cavolo nero (levando le costole dure) e delle patate a pezzettoni.



3 Dare una rimstata ed aggiungere un pò d'acqua, sale, pepe e timo.



4 Far cuocere e, una volta cotto, passare il tutto al mixer.



5 Per la crema di cannellini:

aggiungere, ai cannellini già cotti, una patata e far cuocere.



6 Una volta cotta la patata, passare anche questa al mixer.



7 Per il pesce:

far rosolare dell'aglio tritato e del peperoncino in olio, aggiungere per primi i calamaretti



8 poi, dopo un po', i gamberi



9 ed, infine, le cozze.



10 Ed ecco il pesce cotto.



11 Comporre, a questo punto, il piatto. Versare mestoli di crema alternati uno sull'altro.



**12** Disporre il pesce sopra le creme, aggiungere una grattata di pepe ed un filo d'olio.



13 Ed eccolo pronto per essere servito accompagnato da crostini di pane tostato.

