

SECONDI PIATTI

Gamberoni su crema di fagioli ed olive nere al profumo di dragoncello

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

200 g di fagioli bianchi in scatola

4 cucchiaini di patè di olive

8 gamberoni reali

1 spicchio di aglio

poco prezzemolo

8 cucchiaini di olio

mezzo bicchiere di vino bianco secco

sale

qualche gambo di prezzemolo

poco dragoncello in polvere.

PREPARAZIONE



2 Con un mixer ad immersion frullare i fagioli con un pizzico di sale e unire a filo dell'olio fino ad ottenere una crema.



3 Aggiungete il patè di olive e continuare a frullare.



4 A questo punto preparate i gamberoni reali.



5 In un'ampia padella fate imbiondire l'aglio coi gambetti di prezzemolo sminuzzati, adagiatevi i gamberoni per alcuni istanti ogni lato.



6 Sfumare con il vino bianco secco, facendolo evaporare velocemente a fiamma viva.



7 Tritare il prezzemolo.

Girate i gamberoni e spolverizzate con poco prezzemolo.



8 Disponete la salsa a specchio nel piatto e sopra adagiatevi i gamberoni spolverizzando il tutto con dragoncello in polvere.

