

ANTIPASTI E SNACK

Passatina di ceci con gamberi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

CECI secchi - 100 gr

GAMBERI 800 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

ROSMARINO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

Passatina di ceci con gamberi, uno dei piatti più famosi dello Chef Pierangelini, rivisitato e semplificato per godere di una delizia tutti i giorni dell'anno.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare un giro abbondante d'olio extravergine d'oliva in una padella insieme all'aglio e al rosmarino.



2 Quando l'olio inizia a sfrigolare, unite i ceci già cotti.



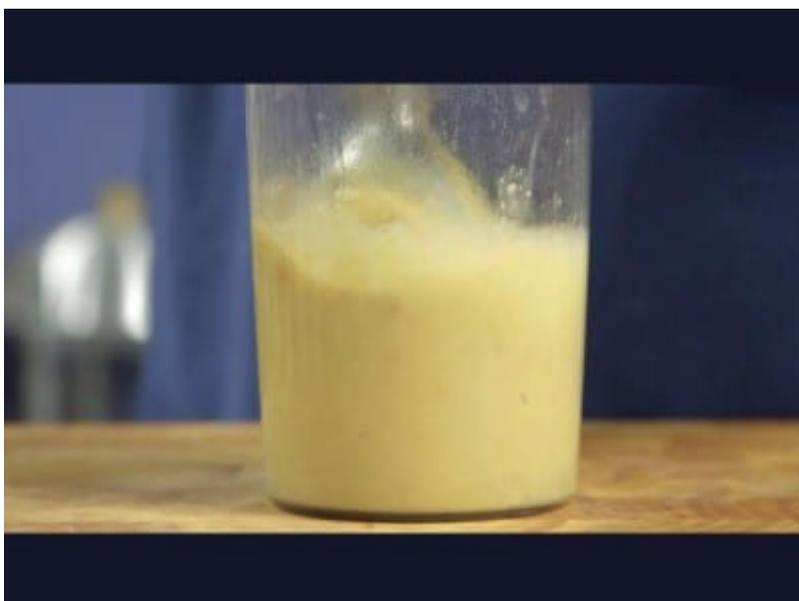
3 Disponete le code di gambero nel cestello della vaporiera e posizionatele sulla pentola con l'acqua ad ebollizione.



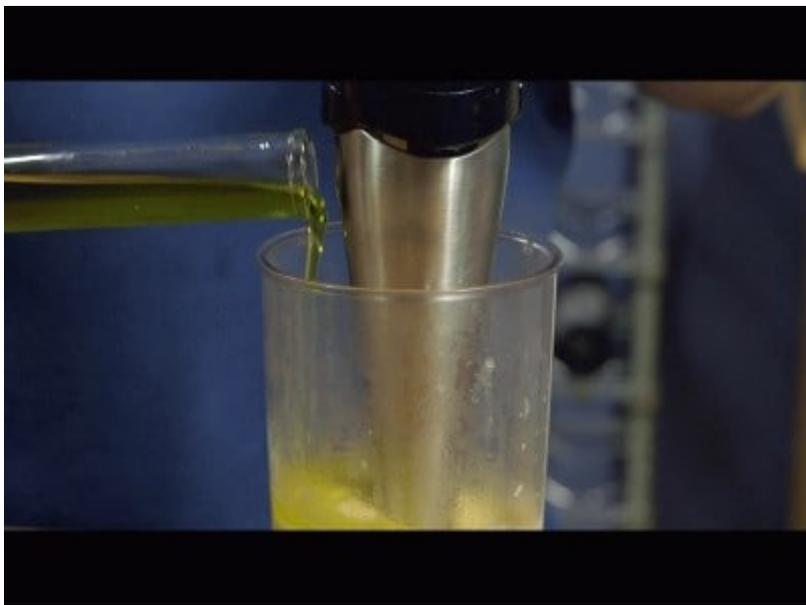
4 Fateli cuocere per pochi minuti, 2 o 3 al massimo a pentola coperta.



- 5 Una volta che i ceci sono ben insaporiti, trasferirli in un bicchiere e frullarli con un frullatore ad immersione.



- 6 Aggiungere un filo d'olio extravergine, una presa di sale e continuare a frullare.



7 Distribuite un fondo di passatina di ceci bella liscia in un piatto fondo.



8 Adagiatevi sopra le code di gamberetto.



- 9 Ultimate con un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo, una spolverata di pepe e un rametto di rosmarino.



