

ANTIPASTI E SNACK

Crema di ceci con cozze e maltagliati

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Crema di ceci con cozze e maltagliati, un piatto che sembrerebbe un primo piatto abbastanza visto e rivisto...noi abbiamo pensato di fare, invece, qualcosa di simpatico da proporre anche come antipasto in una cena da grande occasione.

Abbiamo pensato di aggiungere alla crema di ceci, questa sì semplicissima da preparare, servita con le cozze sgusciate e i maltagliati fritti in abbondante olio extravergine d'oliva. Una rielaborazione la nostra che lascerà anche i vostri ospiti a bocca aperta! Se amate i piatti particolari provateci subito

e se avete una passione per l'abbinamento tra mitili e legumi, provate anche la [pasta e fagioli con le vongole](#), buonissima!

INGREDIENTI

CECI cotti - 250 gr

MALTAGLIATI 100 gr

COZZE 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

SPICCHIO DI AGLIO 2

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Fate aprire le cozze, ben pulite e con il bisso rimosso in una padella con uno spicchio d'aglio e un pezzetto di peperoncino quando volete preparare il piatto di crema di ceci con cozze e maltagliati.





- 2** Preparate un'altra padella con un altro spicchio d'aglio ed un rametto di origano. Unite i ceci e fateli insaporire.





3 Nel frattempo scaldate un po' d'olio extravergine d'oliva in un pentolino.



4 Sgusciate le cozze una volta aperte completamente.



5 Quando l'olio sarà ben caldo, friggetevi i maltagliati che si gonfieranno diventando come delle patatine fritte.



6 Scolate bene i maltagliati dall'olio di frittura.

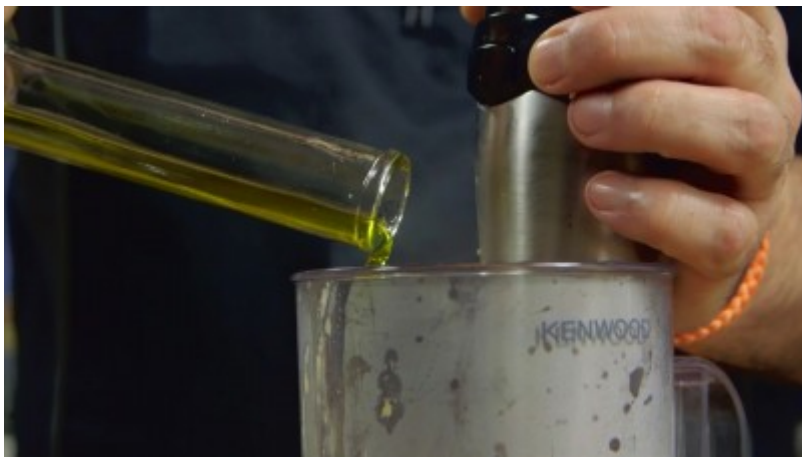


7 Riunite nel bicchiere del frullatore ad immersione i ceci ben insaporiti e un po' della loro acqua di cottura.



8 Frullateli fino ad ottenere una purea liscia e morbida, se necessario aiutatevi con un filo d'olio extravergine d'oliva.





9 Componete il piatto distribuendo la passatina di ceci sul fondo del vassoio e disponendoci in modo carino e coreografico le cozze e i maltagliati fritti.



CONSIGLIO