

ANTIPASTI E SNACK

# Gamberi al lime su crema di fagioli neri

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: *2 ORE DI COTTURA DEI FAGIOLI*

---



Se siete alla ricerca di una ricetta speciale da servire come antipasto o magari in coppette da finger, vi proponiamo qui un'idea da fare assolutamente! I gamberi al lime su crema di fagioli neri. Un antipasto d'ispirazione caraibica con i fagioli neri e i gamberi aromatizzati al lime: una rivisitazione etnica dei più famosi gamberi su passatina di ceci.

Si tratta di un antipasto ottimo per aprire un pasto etnico o fusion.

La sua preparazione non è molto complicata,

soprattutto se avete già i fagioli cotti, altrimenti dovrete dotarvi di santa pazienza e considerare i tempi di cottura anche di questi, ma ne varrà davvero la pena!

## INGREDIENTI

GAMBERI 12

FAGIOLI NERI cotti - 300 gr

SEDANO 2 coste

CAROTE 1

CIPOLLE 1

SCALOGNO 1

LIME 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

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

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Se non avete a disposizione i fagioli neri già cotti, dovrete metterli in ammollo la sera precedente e lasciarli a bagno per tutta la notte.

Il giorno successivo dovrete scolarli, trasferirli in una pentola e colmarla d'acqua.

Aggiungete degli odori come sedano, carota e cipolla e lasciate cuocere per almeno 2 ore.

Una volta cotti potrete utilizzarli per questa e altre ricette.





**2** Affettate lo scalogno finemente e fatelo soffriggere in padella con un giro d'olio extravergine d'oliva. Aggiungete, quindi, i fagioli precotti che farete saltare ed insaporire.

Regolate di sale.





**3** Sgusciate i gamberi lasciando la testa e la coda e trasferiteli in una pirofila o una terrina.

Spremete un lime e versate il succo sui gamberi, aggiungete anche un peperoncino affettato e la scorza de lime grattugiata.

Coprite i gamberi e lasciateli marinare una mezz'oretta.







**4** Nel frattempo, trasferite i fagioli nel bicchiere del frullatore ad immersione, aggiungete l'olio extravergine e un mestolo d'acqua di cottura (o se sono già cotti di conserva) dei fagioli.

Frullate fino ad ottenere una purea liscia; regolatene la densità con l'acqua di cottura dei fagioli.





- 5 Scaldate un giro d'olio in una padella antiaderente e fatevi rosolare i gamberi per pochi minuti per lato salandoli su entrambi i lati.





- 6 Distribuite sul vassoio da portata la crema di fagioli neri ed adagiatevi i gamberi. Irrorateli con il fondo di cottura e decorate con fette di limes e fiocchi di sale.



