

SECONDI PIATTI

## Macedonia di ceci e verdure con frutti di mare e crema di fagiolini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

500 g di molluschi (cozze e vongole)  
sgusciati  
200 g di calamaretti  
300 g di ceci  
120 g di fagiolini  
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
sale  
peperoncino.

### PREPARAZIONE



**2** La notte precedente ammollare i ceci. Lessarli, mantenendoli piuttosto sodi, e scolarli.

Lessare brevemente i fagiolini in acqua salata bollente. Scolarli (conservando un po' dell'acqua di cottura) ed immergerli subito in acqua e ghiaccio per mantenere la brillantezza del colore.

Pulire i molluschi (cozze e vongole veraci) e farli aprire separatamente in una padella sufficientemente ampia per contenerli tutti in un solo strato, a fuoco sostenuto e coperti per non far evaporare il loro liquido.



**3** Sgusciarli e conservarli in caldo.

Filtrare e conservare anche il liquido di cottura dei molluschi. Frullare metà dei fagiolini

con un po' del liquido di cottura dei molluschi.



**4** Spadellare molto velocemente i calamaretti in olio, aglio e peperoncino.



**5** Unire i ceci ai fagiolini rimasti, condire con un cucchiaio d'olio, sale e peperoncino.

Velare il fondo di ciascun piatto con la salsa di fagiolini. Disporre l'insalata di ceci e fagiolini e guarnire con i frutti di mare. Completare con un filo d'olio e servire tiepido.

