

ZUPPE E MINESTRE

## Vellutata di lenticchie e cozze

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un mare-monti particolare: la crema di lenticchie non è un semplice passato di legumi, il curry la rende profumata ed il sapore delle cozze è un'ottimo abbinamento. Un piatto raffinato, ottimo per un invito...

### INGREDIENTI

COZZE 1 kg  
LENTICCHIE 150 gr  
CURRY 2 cucchiaini da tè  
VINO BIANCO SECCO 2 bicchieri  
CIPOLLE 2  
BRODO VEGETALE 1 l  
BURRO 50 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
TIMO 1 rametto  
PREZZEMOLO  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

**1** Pulite le cozze sotto l'acqua corrente, per togliere eventuali incrostazioni, trasferitele in

una casseruola con il prezzemolo, il timo, l'olio e il vino bianco e fatele aprire a fiamma vivace.



**2** In una casseruola a parte fate soffriggere in olio e burro le cipolle tritate. Rimuovete le cipolle dal fuoco ed incorporatevi il curry, quindi rimettete il tutto sul fuoco e fate amalgamare i sapori per 5 minuti a fiamma dolce.

Aggiungete, a questo punto, le lenticchie e il brodo vegetale bollente e lasciate cuocere il tutto per mezz'ora a fiamma dolce.



3 Raggiunto il giusto grado di cottura delle lenticchie, frullate il tutto; incorporate 1/3 delle cozze sgusciate e frullate nuovamente fino ad ottenere una vellutata.





- 4 Trasferite la vellutata nella casseruola e unitevi un mestolo di brodo vegetale e l'acqua delle cozze filtrata; lasciate cuocere per altri 5 minuti regolando di sale.



- 5 Servite la crema decorandola con le cozze messe da parte e una macinata di pepe fresco.