

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di lenticchie e cozze

di: *Cookaround*

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.