

CREMA DI CANNELLINI, VONGOLE E CRUMBLE DI PANE



La crema di cannellini, vongole e crumble di pane è un delicato piatto preparato da Marisa Maffeo per De Rica.



Facile



40'



Secondo
Piatto Unico

INGREDIENTI (2 PERSONE)

- 400 gr [Cannellini 400 g](#)
- 1/2 bicchiere Acqua
- 2 spicchi Aglio
- q.b. Olio EVO
- 1 fetta Pane tipo toscano
- q.b. Pepe
- q.b. Prezzemolo
- q.b. Sale
- 1 kg Vongole

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. In un pentolino fate soffriggere un filo di olio EVO con uno spicchio d'aglio in camicia e il rosmarino, quindi aggiungete i fagioli cannellini De Rica. Lasciate cuocere per 15 minuti a fuoco medio.
2. Preparate ora le vongole: in una padella unite uno spicchio d'aglio in camicia, olio EVO, le vongole già spurgate, il prezzemolo tagliato sottilmente e un mezzo bicchiere d'acqua. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere per 5 minuti. Filtrate quindi l'acqua di cottura delle vongole.
3. Passate i cannellini con un mixer ad immersione aggiungendo l'acqua di cottura delle vongole.
4. Sgusciate ora le vongole.
5. Eliminate le croste esterne del pane, tagliatelo a cubetti e mettetelo a tostare in padella (o in forno) con un filo di olio EVO.
6. Impiattate le vongole adagiandole sulla crema di cannellini e aggiungendo pane sbriciolato, pepe e un filo di olio EVO.