

---

# Code di gamberi su letto di crema di cannellini

**Autore:** Cristina Orlandi

**Fonte:** Città Nuova

**Un primo piatto raffinato, gustoso e leggermente speziato, un'ottima entrée per una cena a base esclusivamente di pesce.**

Un primo piatto raffinato, gustoso e leggermente speziato, un'ottima *entrée* per una cena a base esclusivamente di pesce. Ricetta adatta anche ai neofiti della cucina, poiché si prepara in pochissimo tempo e non richiede particolare maestria nell'esecuzione.

## Ingredienti (4 persone)

Due scatole di fagioli cannellini, 16 gamberi di mare, curcuma, cumino, un porro, tre cucchiaini di olio extravergine d'oliva, un cucchiaino di semi di sesamo, ½ bicchiere di vino bianco secco, un cucchiaino di prezzemolo tritato, q.b. di sale e di pepe bianco.

## Preparazione

Mondare il porro, lavarlo molto accuratamente e tagliarlo a rondelle. In una padella far appassire il porro in due cucchiaini di olio extravergine d'oliva. Versarvi mezzo bicchiere di vino bianco secco e alzare la fiamma. Quando l'alcol sarà evaporato unire i fagioli (se utilizzate i fagioli secchi tenerli in acqua una notte intera e lessarli prima di procedere alla preparazione della crema); infine, aggiungere la curcuma e una punta di cumino. Regolare di sale e macinare del pepe bianco. Quando i fagioli saranno quasi completamente disfatti, togliere la padella dalla fiamma e frullarne il contenuto, fino a ottenere una consistenza cremosa.

In un tegame lessare i gamberi ancora interi, a cottura ultimata eliminare il guscio della coda e il filo nero intestinale, lasciando intatta la testa.

Versare nei piatti dei commensali un mestolo di crema di fagioli e porre in superficie i gamberi e, se gradite, dei crostini di pane. Servire con prezzemolo tritato e alcuni semi di sesamo tostato in padella, terminare con un giro di olio extravergine di oliva.