



Crema di ceci con gamberi al rum

Una ricetta molto raffinata e al contempo semplice e veloce. Ottima come antipasto o, aggiungendo altri gamberi, anche come secondo piatto.

Da provare anche con altri crostacei o molluschi.

Ingredienti (4 persone)

Per la crema di ceci: 200

gr. di ceci lessati, 1 foglia di alloro, 1 spicchio di aglio, 1 rametto di rosmarino, 1 cucchiaio di olio e.v.o., q.b. di sale e di pepe.

Per i gamberi al rum: 12 gamberi, ½ bicchiere di rum, 1 cucchiaio di olio e.v.o. sale.

Olio aromatizzato al rosmarino: 2 cucchiai di olio e.v.o., ½ spicchio di aglio, peperoncino, un rametto di rosmarino.

Preparazione

Per la crema di ceci

Ripassare i ceci con un cucchiaio di olio, uno spicchio d'aglio, l'alloro e il rosmarino. Passati 5-10 minuti, regolare di sale e pepe, spegnere la fiamma, eliminare gli aromi, frullare i ceci e, se necessario, passarli al setaccio.

Per i gamberi al rum

Pulire i gamberi eliminando il budello, lavarli e asciugarli. Saltarli in padella con un cucchiaio di olio e sfumare con del rum. Alzare la fiamma per far evaporare l'alcol. Mettere un pizzico di sale.

Olio aromatizzato al rosmarino

Scaldare due cucchiai di olio con peperoncino e rosmarino. Appena l'olio fremerà, toglierlo dalla padella e farlo freddare.

Composizione

Suddividere la crema di ceci nei piatti e adagiarvi in superficie i gamberi. Versarvi un filo di olio aromatizzato al rosmarino. Infine, guarnire con un rametto di rosmarino. ■

Vittorio Sedini CHE NE FAREMO DI QUESTO RAGAZZO?

Sedini "apre il libro dei ricordi" e torna all'epoca in cui era bambino, agli anni a cavallo della Seconda guerra mondiale; un periodo tragico, difficile, ma - visto con gli occhi ingenui e fantasiosi di un bambino -, anche ricco delle cose che sapevano dare il gusto alla vita e che forse oggi si sono smarrite per sempre. Uno spaccato di realismo su una Italia che, dopo centocinquanta anni dalla sua unità, forse non c'è più ma che ancora vive e rimane nella memoria e nel cuore di chi, come l'Autore, l'ha vissuta in prima persona.

Postfazione
di Roberto Piumini



pp. 104 illustrato a colori € 11,00



Per informazioni e acquisti: **Editrice Monti**
Via Legnani, 4 - Saronno (VA) • Tel. 02.9670.8107
info@editricemonti.it • www.editricemonti.it

VALORI COME TESORI

A SCUOLA CON
GIBI' & DOPPIAW



Convegno nazionale
1-2 dicembre 2012
Polo Lionello, Incisa Val d'Arno (Fi)

Per insegnanti, educatori, animatori, genitori. Promosso da **Creativ** (Ente autorizzato dal MIUR per la formazione docenti) in collaborazione con **Casa dell'Educare**-Agenzia Formativa EdiC spa (accreditata dalla Regione Toscana).

Il percorso intende introdurre nello **straordinario mondo di Gibi e DoppiaW**, creati da Walter Kostner, e fornire competenze di utilizzazione del vasto repertorio didattico all'interno di una sistematica **educazione ai valori**.

Per informazioni: info@edicspa.com
Tel. 055-8330400

