



## Crema di fagioli con mazzancolle al profumo di rosmarino

Un piatto raffinato e particolarmente profumato da servire sia come antipasto in una cena importante, sia come primo piatto.

### Ingredienti (4 persone)

**Per la crema:** 600 gr. di cannellini in scatola (compreso il liquido di conservazione), ½ scalogno, 1 foglia di al-

loro, 1 patata, ½ costa di sedano, 1 carota, q.b. di sale e pepe.

**Per le mazzancolle:** 12 mazzancolle, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 1 spicchio di aglio, 1 bicchierino di Rum, qualche rametto di rosmarino.

### Preparazione

**Per la crema:** in un tegame capiente mettere i fagioli, mezzo scalogno, una patata sbucciata e tagliata a tocchetti, il sedano, una carota, anche questi ultimi tagliati a dadini e una foglia di alloro, aggiungere circa un litro di acqua e regolare di sale. Cuocere per circa 30-40 minuti a fuoco lento. Passato questo tempo, eliminare la foglia di alloro e frullare fino

ad ottenere la consistenza di una vellutata.

**Per le mazzancolle:** mettere in una padella dell'olio extravergine d'oliva, farvi dorare uno spicchio di aglio, unire le mazzancolle e un paio di rametti di rosmarino, dopo aver fatto saltare i crostacei per un paio di minuti, versarvi il Rum, alzare la fiamma per far evaporare l'alcol e regolare di sale. Una volta cotte le mazzancolle pulirle lasciando la testa.

### Composizione

Versare nei piatti fondi la crema di cannellini e posizionarvi in superficie le mazzancolle, decorare con un rametto di rosmarino, versarvi un po' di fondo di cottura delle mazzancolle e macinare del pepe. ■



# neve

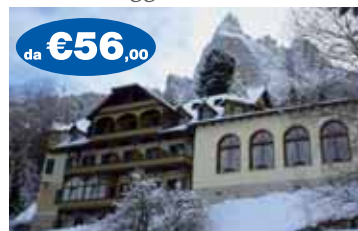
2014/2015

## CON NOI BAMBINI GRATIS



*Bambini 0/12 anni gratis nel periodo di Natale e Bassa Stagione come riportato nel catalogo Neve 2014/15.  
Inoltre: Andalo, Courmayeur, Borca di Cadore e Falcade!  
Scopri tutti i nostri hotel su [www.13maggio.com](http://www.13maggio.com)*

Hotel Salegg\*\*\* Siusi allo Sciliar



Hotel Sasso di Stria\*\* Passo Falzarego



Hotel Auronzo\*\*\*\* Auronzo



INFO E PRENOTAZIONI TEL. 0733.810222 - [WWW.13MAGGIO.COM](http://WWW.13MAGGIO.COM) - [INFO@13MAGGIO.COM](mailto:INFO@13MAGGIO.COM)