



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 alloro, aggiungere circa un litro di acqua e regolare di sale.

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

Per le mazzancolle: 12 mazzancolle, 2 cucchiai 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 cannelli 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



Hotel Salegg*** Siusi allo Sciliar



da €56,00

Hotel Sasso di Stria** Passo Falzarego



da €47,00

Hotel Auronzo**** Auronzo



da €47,00