



Crema di cannellini con gamberi e rosmarino

La crema di cannellini
è un piatto raffinato e dalla consistenza delicata,
ottimo per chi è alla ricerca di una alternativa
alla classica minestra di legumi.



16h



4 persone

Ingredienti

600 gr Fagioli cannellini secchi
16 Gamberi interi
q.b. Rosmarino
q.b. Sale
q.b. Pepe
q.b. Sedano
q.b. Carota
q.b. Cipolla
q.b. Olio E.V.O

Procedimento

Lasciare in ammollo i cannellini nell'acqua fredda per 12 ore.
Sgocciolare e sciacquare i fagioli dal loro liquido. Disporli in una busta sottovuoto con l'aggiunta di una presa di sale, una dadolata di sedano, carota e cipolla.
Mettere in forno seguendo le indicazioni della tabella
Tritare a parte il rosmarino.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	PRERISCALDAMENTO
1	95°	2h40'	/	100%	V5	ON

Nel frattempo sgusciare i gamberi, lasciando attaccata la coda come elemento decorativo.
Quindi in una teglia con carta da forno, condire con
un giro di olio E.V.O. e procedere alla cottura seguendo la tabella.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	PRERISCALDAMENTO
1	210°	10'	/	0%	V3	ON

Una volta cotti i cannellini estrarli e lasciarli raffreddare, a questo punto procedere frullando i legumi così da ottenere una crema omogenea.

Composizione del piatto

Versare la crema nel piatto, disporre a ventaglio quattro gamberi sulla superficie della crema, quindi completare l'impiattamento con un ciuffo di rosmarino, un giro di olio e una presa di pepe.

Consigli dello chef

Rispettare accuratamente i tempi di riposo e cottura dei fagioli permetterà di avere una crema più digeribile.
Se sgusciando i gamberi si pratica una piccola incisione sul dorso si può estrarre il sottile intestino così da evitare il retrogusto amarognolo una volta cotti.