Vellutata di ceci e gamberi



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua (o brodo): 1 e 1/2 litro
- Aglio: 1 spicchio
- Ceci: 500 g
- Cipolla: 1
- Gamberetti sgusciati: 250 g
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b
- Peperoncino: 1
- Sale: q.b.
- Sedano: 1 costa
- Vino bianco: 1/2 bicchiere

Preparazione

La vellutata di ceci e gamberi è semplicissima da preparare, cominciate il giorno prima col mettere in ammollo in acqua fredda i ceci in modo tale che si idratino e si gonfino.

Il giorno seguente scolate i ceci ed unite la cipolla tagliata a pezzetti, il sedano e metteteli all'interno di una pentola, aggiungendo l'acqua (o brodo) e la **polpa fine Pomì.**
Mescolate tutti gli ingredienti e lasciate cuocere a fuoco dolce per almeno 45 minuti, i ceci devono diventare teneri.

Frattempo in una padella fate imbiondire lo spicchio di aglio ed il peperoncino insieme all'olio extra vergine di oliva e unite i gamberetti.
Fateli saltare per un minutino, dopodiché sfumate con il vino bianco, e lasciateli cuocere per 3-4 minuti. Salateli.

Non appena i ceci saranno cotti, aggiustate di sale e pepe, frullateli con un frullatore ad immersione ed aggiungete poi i gamberi cotti.
La vellutata di ceci e gamberi è pronta, sentite che profumino? È una vera bontà!

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 g

