

Passatina di ceci con gamberi al Teatro del Gusto a Torino 2012



Per 4 persone

un etto di ceci secchi

8 etti di gamberi

uno spicchio di aglio

un rametto di rosmarino

olio extravergine di oliva

sale, pepe nero

Lasciate i ceci in ammollo per 12 ore, sgocciolateli, sciacquateli e metteteli a cuocere in abbondante acqua salata e profumata con aglio e rosmarino per 40 minuti.

Al termine della cottura scolate i ceci e passateli al setaccio fine. Sgusciate i gamberi, togliete l'intestino dal dorso e cuoceteli al vapore. Disponete la passata di ceci in piatti fondi e adagiatevi alcuni gamberi. Condite con un filo di olio extravergine d'oliva, salate e pepate a piacere.

Variante: dopo aver passato i ceci al setaccio, montare la crema con un frullatore a immersione aggiungendo a filo olio extravergine d'oliva, fino a ottenere una crema liscia e morbida.