



CREMA DI CANNELLINI, SALMONE E SEDANO CROCCANTE



Un primo piatto tanto gustoso quanto salutare, dalla cucina di Roberta Castrichella, ai fornelli Robysushi:



Facile



50'



Primo

INGREDIENTI (2 PERSONE)

- 500 g [Cannellini 3x400 g](#)
- 1 l Brodo vegetale
- 1 Costa di sedano
- 200 g Filetto di salmone affumicato
- 4 Foglie di salvia
- q.b. Olio EVO
- q.b. Pepe nero
- q.b. Sale
- 1 Spicchio d'aglio

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Far imbiondire lo spicchio di aglio in camicia con un filo di olio EVO e le foglie di salvia.
2. Aggiungere i fagioli cannellini, il brodo, il sale e il pepe e lasciar cuocere per trenta minuti circa, o fin quando il brodo si sarà leggermente ritirato ma non del tutto.
3. Mentre i fagioli sono in cottura tagliare a cubetti il salmone, e a cubetti molto molto piccoli il sedano.
4. Eliminare le foglie di salvia e mettere i fagioli con il brodo di cottura nel bicchiere di un frullatore. Frullare fino ad ottenere una crema morbida.
5. Impiattare, aggiungere il salmone, il sedano e terminare con un filo di olio EVO. Servire.