

CREMA DI CECI CON GAMBERI GRATIN



Una ricetta semplice ma di sicuro successo, perfetta per una cena a due. Guarda la preparazione nel video di Marisa Maffeo!



Facile



40'



Secondo
Piatto Unico

INGREDIENTI (2 PERSONE)

- 400 gr [Ceci al naturale 400 g](#)
- 1 Carota
- 1 Cipollina rossa
- q.b. Foglie di timo
- 6 Gamberoni
- q.b. Olio EVO
- 200 gr Pangrattato
- q.b. Pepe
- q.b. Prezzemolo
- q.b. Rosmarino
- q.b. Sale

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Preparate la panatura amalgamando il pangrattato con prezzemolo e olio in un contenitore.
2. Pulite i gamberi e impanateli, quindi disponeteli su una teglia ricoperta da carta forno ed infornate a 180° per 15 minuti o fin quando non saranno ben gratinati.
3. In un pentolino rosolate una cipollina rossa e una carota, entrambe tritate finemente, insieme a olio evo e rosmarino. Aggiungete quindi i ceci De Rica e lasciate cuocere per 20 minuti a fuoco medio, aggiungendo acqua se necessario.
4. Conditte i ceci con sale e pepe e passate il tutto con un mixer ad immersione fino ad ottenere una crema.
5. Impiattate adagiando i gamberi gratinati sulla crema di ceci e completate con sale, olio EVO e foglioline di timo.