

# Gamberoni con zuppa di fagioli cannellini



  
**Ricetta**  
4 YOU 

  
seafood@HOME  
www.seafoodumbertoprimo.it

## Ingredienti

### Per Zuppa:

- 20 code di gamberoni (1 conf. da 500gr)
- 1 scatola di fagioli cannellini
- 1 cucchiaio di passata di pomodoro
- 2 spicchio d'aglio
- 4 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- Olio EVO q.b.

### Per brodo di pesce:

- Lische e gusci q.b.
- Porro q.b.
- Mezza gamba di sedano

## Preparazione

1. Prepariamo un trito con quattro foglie di salvia, un rametto di rosmarino. Facciamo soffriggere in mezzo bicchiere di olio EVO, aromatizziamo con uno spicchio d'aglio, sbucciato e leggermente schiacciato.
2. Uniamo i fagiolini sgocciolati, diamo sapore con del brodo di pesce e un cucchiaio di passata di pomodoro. Cuociamo per 5 min.
3. Frulliamo il tutto.
4. In una padella antiaderente, mettiamo due cucchiaini d'olio Evo ed uno spicchio d'aglio, rosoliamo.
5. Aggiungiamo le code di gamberoni e facciamole saltare in padella per qualche minuto.
6. SETACCIAMO la zuppa.
7. Distribuiamo la crema ottenuta nei piatti fondi.
8. Guarniamo con le code di gamberoni

*Ps in ultimo ho dato una spolverata di spezie miste (elicriso, salvia, rosmarino).*



**PREPARAZIONE**  
15 minuti



**COTTURA**  
10' min circa



**DIFFICOLTÀ**  
FACILE



**PORZIONI**  
2/3 persone