

Crema di ceci con gamberi

(220 cal)

Ingredienti per 2 persone:

- 100 gr di ceci secchi, 100 gr di code di gamberi, 1 spicchio d'aglio, 1 cipollotto piccolo, 1 rametto di prezzemolo, 1 cucchiaino d'olio d'oliva, sale, pepe nero, paprika.
- La sera prima, coprite i ceci con acqua fredda e lasciateli in **ammollo** per una notte intera. La mattina seguente, cambiate l'acqua, salate leggermente, unite il prezzemolo e cuocete per circa 2 ore finché i ceci saranno **teneri**. Sgusciate i gamberi, eliminando la vena intestinale e tagliateli in due per il lungo.
- Scaldate l'olio in una casseruola e fatevi **soffriggere** lo spicchio d'aglio leggermente schiacciato. Togliete l'aglio e fate appassire nell'olio la parte bianca del cipollotto tritata. Unite i ceci passati attraverso il **passaverdure** e 2 dl della loro acqua. Portate a ebollizione e correggete eventualmente di sale. Unite le code di gamberi e lasciate cuocere per altri 3 o 4 minuti. Servite con un po'di pepe e di **paprika**.

Nota: Se volete usare ceci già lessati in **scatola**, contatene circa 300 gr.

Buon appetito !!