



CREMA DI CECI, FINOCCHIO CAMELLATO, POMODORINI CANDITI E ROSMARINO

Categoria: Primi Piatti **Tempo di preparazione:** 25 Minuti **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porzioni

- 20 g di scalogno
- 250 gr ceci lessi
- 1 bicchiere acqua
- 50 g di finocchi
- 3 pomodorini
- mezza buccia arancia mezza buccia limone

La crema di ceci può essere in piccole ciotoline uno sfizioso antipasto, ma può costituire anche un primo leggero ed accattivante , un quid pluris è dato dal finocchio caramellato e dal sapore particolare dei pomodorini canditi. L'accoppiata con il rosmarino...un grande classico.

Difficoltà: **facile**

Costo: **basso**

Tempo di preparazione: **25 minuti**

Porzioni: **4**

Procedimento:

Mettete in un tegame con un filo di olio a rosolare lo scalogno.

Aggiungere i ceci lessati ,scolati dalla loro acqua di contenimento.

Aggiungete un bicchiere di acqua calda e lasciate cuocere qualche minuto. Una volta intiepiditi, passate al setaccio.

A parte tagliate sottilmente i finocchi e scottateli in padella aggiustando di sale e pepe.

Mettete i pomodorini in forno ad 80°.

Cospargeteli con arancia e limone grattugiati, elasciate che appassiscano (l'operazione dovrebbe richidere tra i 5 ed i 10 minuti).

Quando tutti gli ingredienti saranno pronti, passate a comporre il patto.

Mettete a specchio sul fondo la crema di ceci.

Adagiate i finocchi lateralmente, decorate con i pomodorini e ciuffetti di rosmarino.

Un piatto d'autore....e buon appetito!

