

FAGIOLI AL GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di fagioli di Spagna secchi,
- 200 g di polpa di granchio al naturale,
- 1 spicchio di aglio,
- prezzemolo,
- 1/2 limone (succo),
- 2 cucchiaini di germogli di rucola,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mettere a bagno i fagioli per 1 notte in acqua tiepida, quindi scolarli e cuocerli in acqua aromatizzata con 1 spicchio d'aglio sbucciato e il prezzemolo finché risulteranno morbidi; spegnere il fuoco, salarli e scolarli eliminando gli aromi. Sgocciolare la polpa di granchio e mescolarla con i fagioli, il succo di limone e 5 cucchiaini d'olio. Distribuire il tutto in piatti individuali, unire i germogli di rucola e pepare.