

# CREMA DI GAMBERETTI E FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di fagioli cannellini freschi,
- 200 g di gamberetti,
- 80 g di burro,
- 50 g di farina,
- 100 cl di brodo vegetale,
- 1 scalogno,
- 1 rametto di timo,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 1/2 bicchiere di panna,
- sale,
- pepe.

Lessate i fagioli e passateli al passaverdure.

Mettete in un tegame 30 g di burro e insaporitevi lo scalogno tritato.

Unite i gamberetti sgrassati, fateli saltare per 2 minuti, spruzzateli con il vino bianco, lasciate evaporare, salate, pepate, frullate.

In un altro tegame sciogliete il resto del burro, unite la farina a pioggia, mescolate.

Versatevi il passato di fagioli, poi diluite il composto a poco a poco con il brodo bollente e cuocete, a fuoco basso, per circa un quarto d'ora.

Unite al frullato di gamberetti mezzo bicchiere di panna e alcune foglioline di timo.

Versatelo sulla crema di fagioli.

Servite.