

# Crema di fagioli e cozze ripiene



di Antonella D'Amico - 30/07/2015 15:34 | aggiornato 25/02/2019 09:58

La crema di fagioli e cozze ripiene di Antonino Cannavacciuolo unisce i sapori del mare e quelli della terra in un connubio di sapori perfetto .

I **piatti poveri** della tradizione contadina e di quella dei pescatori, sono sempre i più adatti a stupire gli ospiti con idee sfiziose.

La cultura gastronomica del popolo ci dà una mano a ricreare delle ricette semplici, ma gustose e sorprendenti allo stesso tempo, come la **crema di fagioli con cozze ripiene** di Antonino Cannavacciuolo che ha unito i sapori della terra a quelli del mare in un connubio equilibrato e molto saporito.

La densità vellutata della crema si sposa benissimo con la morbidezza della cozze e con il sapore intenso dato dalla **farcia ricca di spezie** e povera di sale.

Ecco come realizzare questa idea semplice in pochi passaggi.

## Informazioni

### Difficoltà

Media

### Metodo di cottura

In tegame

### Categoria

Secondi di pesce

### Preparazione

20 minuti

### Cottura

120 minuti

### Tempo totale

140 minuti

### Dosi

4 persone

## Ingredienti

### Cozze

25

### Pinoli

q.b.

### Pane grattugiato

q.b.

### Prezzemolo

q.b.

### Mentuccia

q.b.

### Pomodori secchi

4

### Olio extravergine d'oliva

q.b.

### Sale

q.b.

**Olio aromatizzato all'aglio**

q.b.

**Fagioli secchi**

300 gr

## Preparazione

- 1.** Per poter preparare questa ricetta, la sera prima **metti in ammollo** i fagioli. Puoi utilizzare anche quelli cannellini, che hanno un sapore più delicato.
- 2.** Il giorno dopo cucina i fagioli a fuoco lento, aggiungendo solo un filo d'olio e un pizzico di sale. Quando saranno cotti, tienili a riposo in pentola e procedi con gli altri passaggi. Cerca di **non lasciarli troppo asciutti**, il liquido di cottura servirà anche per amalgamare meglio la crema.
- 3.** Lava e pulisci le cozze e falle aprire in una grande padella antiaderente. Quando saranno pronte, sguscialle ed aprile in due: servirà spazio per inserire la farcia.
- 4.** Prepara la **farcia** con pane grattugiato, pinoli tritati, pomodorini tagliati a pezzetti, mentuccia e prezzemolo tritati e olio aromatizzato all'aglio. Mescola bene e farcisci le cozze.
- 5.** A questo punto, prendi i fagioli e frullali. Versa la crema sul fondo del piatto, adagia le cozze farcite e guarnisci il piatto con della mentuccia fresca e qualche goccia di olio.

Vota la ricetta

