

Vellutata, ceci mele e curry

Una ricetta per quando fuori piove e fa freddo.

INGREDIENTI:

- Ceci precotti - 500g
- Gamberi per guarnire
- Uno scalogno
- Una Mela Golden
- Curry - 2 cucchiaini
- Brodo Vegetale 300g
- Olio extravergine

Fare un soffritto con lo scalogno e l'olio. Buttate la mela sbucciata e tagliata a pezzi e far rosolare per un paio di minuti. Aggiungere i ceci ben scolati, il curry e il brodo e lasciare sul fuoco per 20min. Nel frattempo posizionare la vaporiera sopra la stessa e cuocere i gamberi a vapore per 5 min.

Passati i 20min aggiustare di sale e frullare il tutto. Impiattare e decorare con un pizzico di curry, un filo d'olio d'oliva e i gamberi sgusciati.