

Fagioli con crema di pomodori secchi, capperi e mandorle



Ingredienti (per 1 porzione)

60 g di fagioli dall'occhio secchi

2 cucchiaini di pomodori secchi sott'olio Despar Premium

8 mandorle sgusciate

1 cucchiaino di capperi dissalati

1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar

mezzo cucchiaino di succo di limone

qualche fogliolina di aneto o basilico

Procedimento

1. Dopo un ammollo di 24 ore con una foglia di alloro, sciacquo i fagioli, li cuocio (sempre con una foglia di alloro o altre erbe) per 35/40 minuti, poi li scolo e li tengo da parte.
2. Elimino l'eccesso d'olio dai pomodori secchi, poi li trito al coltello.
3. Riunisco nel mixer capperi, pomodori secchi, mandorle e olio, aggiungo 3 cucchiaini d'acqua e aziono fino a ottenere una salsina liscia e morbida.
4. Condisco i fagioli con la salsina, aggiungo il succo di limone e termino con qualche fogliolina di aneto o basilico.