

## Passata di fagioli cannellini, salsa alle erbe, lime e vongole

*Passata di fagioli cannellini, salsa alle erbe, lime e vongole: il piatto di oggi è caldo, buono e perfetto per l'inverno.*



Il piatto di oggi è perfetto per i freddi giorni invernali: **passata di fagioli cannellini, salsa alle erbe, lime e vongole**. Un secondo piatto ricco di fonti di proteine, sia vegetali che animali. Prova l'abbinamento perfetto tra i fagioli e le vongole: conquisteranno il tuo palato. E per renderlo un piatto unico completo, aggiungi un po' di pane o pasta integrale e qualche verdura di stagione.

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 30 min.**

### Ingredienti

#### per 4 persone

1 kg di fagioli cannellini secchi ammollati in acqua per una notte

2 gambi di sedano

2 gambi di carote

1 cipolla

2 spicchi d'aglio

1 cipollotto

Spezie a piacere (anice, cardamomo, ginepro, pepe)

1 kg di vongole

1 lime

50 g di zenzero fresco

2 spicchi di aglio

**1 bicchiere di vino bianco secco Despar**

**Olio extra vergine di oliva 100% italiano Despar Premium q.b.**

Sale grosso q.b.

Alloro, rosmarino, salvia q.b.

Per la salsa alle erbe

500 g di prezzemolo

50 g di menta fresca

250 g di basilico

50 g di foglie di sedano

**50 g di pinoli Bio,Logico Despar**

50 g di acciughe

**50 g di burro da centrifuga Despar Premium**

Sale e pepe nero q.b.

### **Procedimento**

1. In una casseruola riunisci i fagioli, tutte le verdure, le spezie, le erbe, il sale, l'aglio e il cipollotto, porta a bollore e cuoci per 90 minuti.
2. Al termine frulla tutto con il frullatore, aggiungendo la sua acqua se necessario fino a farlo risultare una crema liscia e morbida. Tieni da parte qualche fagiolo intero per la presentazione.
3. A parte cuoci le vongole con un filo d'olio, l'aglio, lo zenzero e il prezzemolo. Sfumale con il vino bianco, tenendole in caldo. Scarta i gusci di vongole che non si sono aperti.
4. Prepara la salsa: sbollenta le erbe verdi, frullale alla massima velocità aggiungendo le acciughe, i pinoli, l'olio e il burro sciolto, fino a ottenere una crema liscia.
5. Su una fondina larga e poco profonda versa una base di passata, poi adagia sopra alcune vongole sgusciate, altre con il guscio, dei fagioli interi, la buccia grattugiata di lime e finisci con la salsa di erbe.