

TITOLO

Ottimo aperitivo per cene eleganti o ritrovo con gli amici.

Healthy perché?

Molto semplice ma di grande effetto, in questo piatto uniamo una crema di fagioli e pomodori secchi con delle zucchine tagliate finemente; buono, fresco e leggero: ottimo per le calde serate estive.

Ingredienti

Per otto persone:

- 6 pomodori secchi
- olio evo qb
- 4 Zucchine
- 600 g di fagioli circa (qui abbiamo usato i cannellini ma vanno bene anche i borlotti)
- 4 foglie di salvia
- Pepe qb
- Sesamo

Tempo necessario: 20 minuti

Costo: 3 euroassegni



Procedimento

Per iniziare ci dedichiamo alla crema di fagioli: in questo caso abbiamo usato i cannellini ma vanno bene anche i borlotti (per i più audaci è possibile anche fare un mix di entrambi); mettete insieme salvia e pomodori, tagliate finemente e dopo aver scolato i fagioli frullate tutto; per un risultato migliore consigliamo sicuramente un po' di olio e se si vuole una crema dalla consistenza meno corposa può andare bene anche inserire un po' di acqua; una volta ottenuta la

nostra crema aggiustiamo di pepe e di sale se lo ritenete necessario.

Taglia le zucchine dal lato più lungo per ottenere la fetta che poi arrotolerete dopo averla spalmata con la crema fatta in precedenza; decorate con semi di sesamo.