



Crema di ceci al rosmarino con chips di Prosciutto crudo Pioradoro

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 200g Prosciutto crudo Pioradoro
- 800g ceci cotti
- 200g patate
- q.b. cipolla
- 4 rametti di rosmarino
- 1200ml brodo vegetale
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe

Preparazione

1. Scaldare il brodo.
2. Sbucciare la patata e tagliare a cubetti.
3. Affettare finemente la cipolla.
4. Scaldare 4 cucchiai di olio con un rametto di rosmarino in una pentola dal fondo spesso; unire la patata e la cipolla e far rosolare per un paio di minuti continuando a mescolare.
5. Quando le cipolle sono appassite unire i ceci, mescolare e coprire con il brodo caldo.
6. Portare ad ebollizione, abbassare la fiamma e proseguire la cottura per circa 15 minuti mescolando di tanto in tanto.
7. Fuori dal fuoco eliminare il rosmarino e frullare la minestra con un frullatore a immersione fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.
8. Regolare la densità della crema secondo i gusti unendo, se necessario, ancora un po' di brodo o di acqua calda. Regolare di sale e pepe.
9. Strappare le fette di Prosciutto crudo Pioradoro con le mani per ottenere dei piccoli pezzi irregolari,

scaldare 2 cucchiari di olio col rosmarino rimasto in una larga padella antiaderente e saltare il Prosciutto crudo Pioradoro a fiamma vivace per poco più di un minuto finché risulterà ben rosolato e croccante.

10. Suddividere la crema di ceci nei piatti, guarnirla con le chips di Prosciutto crudo Piora croccante, una macinata di pepe nero di mulinello e servire.