

Anelli con crema di cannellini e bacche di Goji



Oggi FraSi in cucina vi propone un esperimento che ha portato alla preparazione di un primo piatto molto buono e delicato: anelli con crema di cannellini e bacche di Goji! Un formato di pasta che generalmente viene utilizzata per primi piatti di pesce, ma che si presta bene per primi cremosi come questo! Ecco la ricetta.

Ingredienti per 2 persone

200 g di anelli
200 g di fagioli cannellini
20 g di bacche di Goji
sale e pepe
olio evo

Gli anelli sono un formato di pasta che richiede parecchio tempo per arrivare a cottura, quindi per prima cosa portate a bollire un tegame di acqua, salate con sale grosso e buttate a cuocere gli anelli.

Nel frattempo mettete in un contenitore i fagioli cannellini precotti. Aggiungete due cucchiaini circa di olio evo e riducete i fagioli in crema con un minipimmer. Per renderla ancora più cremosa aggiungete un mestolo di acqua di cottura della pasta. Aggiungete

le bacche di Goji, tenendone da parte 4/5 per decorare, e continuate a frullare con il minipimmer. In una padella "salta pasta" versate la crema di fagioli cannellini e bacche di Goji. Quando gli anelli saranno cotti ma ancora leggermente al dente (dopo circa 20 minuti di cottura), scolateli in padella sulla crema.



Aggiungete un po' di acqua di cottura e saltate la pasta in padella con la crema di fagioli e bacche. Amalgamate bene la pasta con il condimento.



Impiattate e decorate con le bacche di Goji che avevate precedentemente messo da parte.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)