

Crema di cannellini con trota salmonata al rosmarino

Per bambini da 1 a 3 anni

Secondo

⌚ pronto in: 50 min
⌚ tempo cottura: 31 min

difficoltà:

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

200 g di fagioli cannellini secchi
2 ecodosi d'acqua
1 scalogno
1 carota
1 costa di sedano
160 g di filetto di trota salmonata senza pelle
2 rami di rosmarino
olio extravergine di oliva
sale



PREPARAZIONE

- › Lavate i cannellini dopo averli tenuti a bagno in acqua fredda per una notte. Pelate la carota e lavatela insieme al sedano con le sue foglie, sbucciate lo scalogno e tritate tutto grossolanamente. Mettete i fagioli con le verdure e il rametto di rosmarino nella pentola a pressione e unite 2 ecodosi d'acqua. Chiudete il coperchio e mettete la pentola su un fuoco di media dimensione a fiamma alta. Dal sibilo dimezzate la potenza della fonte di calore e cuocete per 25 minuti. Togliete dal fuoco, lasciate sfiatare e aprite il coperchio.
- › Salate la minestra solo a fine cottura, eliminate il rosmarino e frullate o passate con il passaverdura. Rimettete la crema sul fuoco diluendo con acqua calda fino a raggiungere la densità desiderata.
- › Scaldate 2 cucchiai di olio in una padella antiaderente con il rametto di rosmarino e rosolate la trota tagliata a striscioline. Togliete il pesce dalla padella e unite altri 2 cucchiai di olio scaldandoli per profumarli col rosmarino. Distribuite la crema di cannellini in quattro piatti, guarnite ogni porzione con qualche pezzetto di trota salmonata e un cucchiaio di olio al rosmarino e servite.

CONSERVAZIONE

Possibilità di conservare in frigorifero : sì

Possibilità di conservare in freezer : sì

Ricetta realizzata da



Tempo cottura / Ecodosi

Pentola 1 pressione

Tempo cottura : 25 minuti

Ecodosi : 2

Pentola 2 pressioni

Tempo cottura : 25 minuti

Ecodosi : 2

Posizione: 1



1 Ecodose = 250ml