

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 rametti 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.

› Scaldare 2 cucchiaini di olio in una padella antiaderente con il rametto di rosmarino e rosolate la trota tagliata a strisciole. Togliete il pesce dalla padella e unite altri 2 cucchiaini 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 cucchiaino 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