MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

**Ricetta N. RE000766**
**Registrata in data 20 Ago 2016 alle ore 09:48**
**da TEAM COSTA DEL CILENTO**

# Crema di ceci aromatizzata al timo con cozze e gocce di pane croccante

Una delicata crema di ceci che avvolge le cozze e poi un tocco croccante del pane per stuzzicare il palato è la ricetta proposta dal nostro chef Alessandro Feo.

Tempo di preparazione: 35 minuti

### Ingredienti per 4 persone

400 g di ceci di Cicerale
350 g cozze sgusciate
100 g pane raffermo
30 g concassè di pomodoro ramato
10 g timo
Olio extra vergine di oliva q.b.
Sale q.b.

### Preparazione

Dopo aver messo a bagno i ceci per 24 ore, scolarli e sciacquarli. Nel frattempo in una casseruola far soffriggere dell'olio evo con uno spicchio di aglio in camicia e una volta imbiondito, toglierlo e aggiungere i ceci, il timo e sale fino, poi aggiungere il triplo di acqua rispetto al volume dei ceci e far cuocere a fuoco lento per almeno 90 min.
Intanto pulire le cozze e aprirle in casseruola con 1/4 di acqua rispetto al volume delle cozze. Una volta aperte, le cozze vanno sgusciate e immerse nel liquido ottenuto durante la cottura avendo l' accortezza di averlo filtrato precedentemente.
Quando i ceci sono cotti, separarli dal restante della loro acqua di cottura e frullarli aggiungendo a poco alla volta il liquido. Ottenuta una crema non molto densa, filtrarla allo chinoix e farla riposare.
In una padella mettiamo dell' olio evo e lo riscaldiamo fino a 165° e aggiungiamo una dadolata di pane raffermo e lo saltiamo in padella facendo attenzione a non bruciarlo. Una volta tostato lo mettiamo ad asciugare.
Comporre il piatto con la crema di ceci in un piatto fondo, aggiungere le cozze sgusciate e la concassè di pomodoro, delle cimette di timo, il pane tostato e prima dell' uscita del piatto delle gocce di olio evo.