



CANNELLINI CON VIN COTTO

Ingredienti

500gr. cannellini cotti
3 limoni interi
100 gr. zucchero semolato
vin cotto di fichi
sedano
carota

Procedimento

Ricavare il succo di limone e cuocerlo con lo zucchero semolato fino a riduzione. Frullare i cannellini, ricavando una crema.

Mondare il sedano e la carota, tagliare a julienne e lasciar riposare in acqua e ghiaccio in modo da renderlo croccante.

Servire la crema di cannellini con il limone e ultimare con sedano e carota croccante condita con un filo di vin cotto ai fichi.