

# Alessandro Borghese Kitchen Sound, crema di fagioli e limoni canditi

borghese-5-f3714af5

## CREMA DI FAGIOLI, LIMONI CANDITI E CAPPERI

Tempi:\*\*

Costi:\*

Difficoltà:\*

### Ingredienti per 4 persone:

300 g di fagioli di Cuneo lessati

1 fetta spessa di guanciale

30 g capperi sotto sale

2 limoni

1 spicchio d'aglio

200 g di acqua

20 g di zucchero

500 ml di olio di semi di girasole

1 rametto di rosmarino

4 pomodori pelati

Foglie di basilico

Sale, pepe e olio evo q.b.

### Preparazione:

Far rosolare, in una padella con olio e aglio, il guanciale tagliato molto sottile. Aggiungere un rametto di rosmarino, i pomodori e i fagioli. Aggiungiti un po' di acqua e proseguire la cottura. In un'altra padella friggere i capperi precedentemente dissalati.

Pelare i limoni, tagliare a julienne la scorza; quest'ultima dovrà bollire per 3 volte, partendo da acqua

fredda e cambiando ogni volta l'acqua. Mettere lo zucchero semolato con le scorze in una padella e farle leggermente caramellare.

Con un mixer a immersione frullare i fagioli cotti (senza l'aglio e il rosmarino) con qualche cucchiaino di acqua. Impiattare la crema di fagioli con il limone candito e i capperi fritti. Terminare con un giro d'olio.

**Abbinamento al piatto:** Asti Docg Extra Dry.

**[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno](#)**