

CREMA DI FAVE CON VONGOLE VERACI E CROSTONI AL PREZZEMOLO

kg	2	fave fresche o gelo	kg	0,05	pane in cassetta
q.b.		olio e.v.o	q.b.		sale
q.b.		sale e pepe	q.b.		prezzemolo
kg	1	vongole	q.b.		burro
lt	1	fondo bianco comune			
kg	0,200	porro			

1	in una casseruola rosolare il porro precedentemente tritato
2	aggiungere le fave scolate e rosolare il tutto
3	quando le fave son ben cotte frullare con un goccio di olio
4	a parte in un saltire con olio e spicchio di aglio aprire le vongole dopo averle spurgate in acqua e sale
5	tagliare il pane in cassetta in cubetti non troppo piccoli
6	saltare con burro e prezzemolo tritato finemente i crostoni
7	servire la crema con vongole e crostoni