



Cappesante e fagiolini in insalata - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

secondo piatto - molluschi - verdura

Da cucina tele7

Ingr.per 4 pers.

400 gr.di cappellette sgucciate e pulite,
350 gr.fagiolini,
2 limoni,
il succo di 1 arancia.
6 cucchiaini di olio d'oliva,
qualche fogliolina di timo,sale.

Mondate i fagiolini eliminando le due estremità e l'eventuale filo,lavatele e fatele cuocere in acqua bollente salata per 15 minuti.

Versate in padella 2 cucchiaini di olio e fatevi saltare le cappellette,unite il succo di 1 limone filtrato e fatele cuocere finchè diventeranno di un colore bianco perlato.

Lasciate raffreddare i fagiolini e le cappellette,poi tagliate queste ultime a fettine lasciando intera la parte arancione.

Preparate il condimento mescolando il succo di arancia all'olio rimasto e aggiungendo le foglioline di timo e il sale.

Pelate al vivo il limone rimasto quindi tagliatelo a fettine che mescolerete alle cappellette e ai fagiolini bolliti.

Aggiungete la scorza d'arancia tagliata a listarelle dopo aver ben eliminato la parte bianca e amara.

Versate il condimento,mescolate bene e servite.

