

## Crema alle verdure con vongole

*Una ricetta fresca e stuzzicante, ideale per la stagione estiva.*



**Tempo preparazione:**  
10 minuti

**Tempo di cottura:**  
40 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

Per la crema alle verdure

600 gr di pomodori ben maturi  
1 falda di peperone giallo carnoso  
1 cetriolo  
1 costa di sedano  
4 foglie di basilico  
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
200 gr di vongole o lupini  
sale qb.

Per le polpettine di pesce

300 gr di merluzzo  
1 patata lessa  
1 cucchiaio di pecorino  
1 cucchiaio di pangrattato  
1 cucchiaio di prezzemolo tritato  
50 gr di farina di riso  
sale qb.  
olio di arachide per friggere