

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagioli con panna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di fagioli bianchi
1 vasetto di panna da cucina
prezzemolo
pepe.

PREPARAZIONE

1 Lasciate a bagno in acqua fredda i fagioli per 24 ore.

Successivamente cuoceteli per 20 minuti in acqua con il prezzemolo. Dopodiché aggiungete del pepe e lasciate cuocere per 45 minuti.

Scolate i fagioli e metteteli in una padella con metà del vasetto di panna; lasciate cuocere mescolando bene.

2 Finita la cottura mettete i fagioli in un vassoio, copriteli con il resto della panna e spolverate con prezzemolo tritato.