

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di fagioli e porcini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FAGIOLI BORLOTTI 500 gr
FUNGHI PORCINI freschi - 300 gr
PASSATA DI POMODORO 1 cucchiaio da
tavola
CIPOLLE ½
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30
gr
SALE
PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

1 Cuocere i fagioli e portarli a cottura.

Mondare i funghi porcini e affettare le cappelle e tritare i gambi.

Metterli a rosolare in padella con l'olio, la cipolla e l'aglio tritati. Regolare di sale e pepe. Saltare per 5 minuti a fiamma via. Aggiungere la passata di pomodoro e un po' di prezzemolo tritato. Far cuocere per altri 5 minuti.

Aggiungere ai fagioli, lasciar cuocere per altri 20'.

Servire bel calda con dei crostini di pane come accompagnamento.