

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di fagioli

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

3 cucchiaini di olio d'oliva
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
1 carota
sedano
2 pomodori freschi circa 300 g a dadini
qualche foglia di salvia e 600 g di fagioli
freschi e un pò di rosmarino.

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola fate cuocere piano piano nell'olio d'oliva (tre cucchiaini), una cipolla, l'aglio (due spicchi), una carota, e il sedano. Dopo qualche minuto, aggiungete due pomodori freschi a dadini (300 g) qualche foglia di salvia e i fagioli freschi (g. 600). Coprite con un litro d'acqua; quando bollerà abbassate il fuoco e cuocete ancora per tre quarti d'ora.
- 2 Una volta cotti, passate la metà dei fagioli nel passaverdure e rimetteteli in pentola. Per

insaporire, versate ancora un pò d'olio d'oliva extra vergine (10 g), profumato da uno spicchio d'aglio e un pò di rosmarino.