

ZUPPE E MINESTRE

Crema di cannellini e porcini

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

6 porcini piccoli
fagioli cannellini
pane casereccio
4-5 cucchiari d'olio extravergine d'oliva
aglio
prezzemolo
1 foglia d'alloro
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliare i porcini a pezzi abbastanza consistenti.



- 2 Trifolarli in olio d'oliva extravergine, aglio e prezzemolo, salare e far consumare l'acqua di vegetazione.



3 Bollire i cannellini tenuti a bagno una notte in acqua, olio, 2 spicchi d'aglio e una foglia d'alloro.



4 Frullarli con il frullatore ad immersione, dopo aver eliminato l'alloro e passarli al colino a maglia stretta.



- 5 Unire le due preparazioni e farle cuocere a fiamma bassa per insaporire il tutto, aggiustando di sale.



- 6 Giunti alla giusta consistenza, dare una bella grattata di pepe nero.



7 Servire su crostoni di pane casareccio.

