

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Fagioli con panna

di: *Cookaround*

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.