

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di fagioli e funghi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [100 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **minestra di fagioli e funghi** è un perfetto comfort food da servire durante i giorni in cui le temperature diventano più rigide e fredde e si ha voglia di qualcosa di caldo. La ricetta in sé è molto semplice da fare e vi permetterà di mettere a tavola un piatto rustico e delizioso che di certo piacerà a tutta la famiglia. Accompagnate questa minestra con dei crostini di pane e sarà un piatto unico eccellente. Seguite la ricetta per farlo buonissimo!

Se siete alla ricerca poi di altri piatti a base di funghi, provate anche gli [ossibuchi con funghi](#): favolosi!

INGREDIENTI

FAGIOLI BORLOTTI già cotti - 150 gr
FUNGHI misti (champignon, porcini...) - 350 gr
FAGIOLI CANNELLINI già cotti - 150 gr
PANE rafferma - 4 fette
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 1
CIPOLLE 2
PEPERONCINI PICCANTI
BRODO VEGETALE arricchito con gambi di funghi -
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per fare la minestra di fagioli e funghi, pulite questi ultimi, privandoli della parte terrosa del gambo e tagliateli i gambi a tocchetti e le cappelle a fettine.

In una casseruola soffriggete le cipolle affettate finemente e lo spicchio d'aglio intero. Mescolate di tanto in tanto e protraete la cottura fino a quando le cipolle diventino trasparenti.

Togliete l'aglio e aggiungete i funghi, regolate di sale e pepe e lasciate cuocere per 5 minuti aggiungendo due mestoli di brodo vegetale.



2 A questo punto, aggiungete i fagioli sia bianchi che rossi e lasciate insaporire il tutto per altri 20 minuti a fiamma dolce e a tegame coperto.



- 3 Servite la minestra nelle scodelle con il pane rafferma sotto e un giro di olio a crudo e il peperoncino sbriciolato.

CONSIGLIO

Potrei utilizzare solo fagioli bianchi?

Certo verrà ottima lo stesso.

Quanto tempo posso conservarla?

Puoi conservarla in un contenitore adatto agli alimenti per circa 24 ore.

Ho comprato più fagioli del previsto, cosa potrei farci?

Ti consigliamo di realizzare la classica pasta e fagioli: Buonissima!