

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di fagioli e funghi

di: *Cookaround*

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 Pulite i funghi, 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 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.