

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di fagioli e porcini

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

FAGIOLI BORLOTTI 500 gr  
FUNGHI PORCINI freschi - 300 gr  
PASSATA DI POMODORO 1 cucchiaio da  
tavola  
CIPOLLE ½  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30  
gr  
SALE  
PEPE BIANCO

## PREPARAZIONE

**1** Cuocere i fagioli e portarli a cottura.

Mondare i funghi porcini e affettare le cappelle e tritare i gambi.

Metterli a rosolare in padella con l'olio, la cipolla e l'aglio tritati. Regolare di sale e pepe. Saltare per 5 minuti a fiamma via. Aggiungere la passata di pomodoro e un po' di prezzemolo tritato. Far cuocere per altri 5 minuti.

Aggiungere ai fagioli, lasciar cuocere per altri 20'.

Servire bel calda con dei crostini di pane come accompagnamento.