Pomì
O Così. O Pomì.

Zuppa di legumi e funghi

Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua o brodo: 2 lt
- Carote: 2
- Cipolla: 1
- Funghi champignon: 5
- Legumi misti: 500 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Sedano: 1 rametto

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr

Preparazione

La zuppa di legumi e funghi è facilissima da preparare, cominciate il giorno prima col mettere in ammollo i legumi.

Il giorno seguente scolate i legumi e unite i funghi puliti e tagliati a fettine, le carote pulite fatte a pezzetti e la cipolla affettata grossolanamente. Aggiungete anche il rametto di sedano.

Mettete tutti questi ingredienti all’interno di una pentola, versate l’acqua (o brodo), la **polpa fine Pomì** e lasciate cuocere la zuppa di legumi e funghi a fuoco lento per almeno 45 minuti, il tempo di cottura può variare in base al tipo di legumi che utilizzate.

A cottura quasi ultimata, regolate di sale e pepe. La zuppa di legumi e funghi è pronta, non vi resta che impiattarla, insaporirla con un filo di olio extra vergine di oliva e peperoncino se lo gradite, io l’adoro e sono certa che piacerà tantissimo anche a voi!