Pomì
O Così. O Pomì.

Zuppa di fagioli cannellini



Tempo di preparazione: 75 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: un litro e mezzo
- Carote: 2
- Cipolle: 2
- Fagioli cannellini: 500 gr
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Peperoncino: 1
- Sale: q.b.
- Sedano: una costa

Preparazione

La **zuppa di fagioli cannellini** è una minestra deliziosa, calda, cremosa e profumata che si prepara in pochi minuti e che cuoce da sola. Basta mettere tutti gli ingredienti in pentola e aspettare che sia pronta, senza fare soffritto e senza stare a mescolare!

Procedimento:
La zuppa di fagioli cannellini è semplicissima da realizzare, come prima cosa dovrete mettere in ammollo i fagioli per almeno 8 ore, io li metto in acqua sempre la sera prima per poi cuocerli in mattinata.

Trascorse le ore di riposo, mettete a bollire l'acqua. Sbucciate le cipolle e le carote e tagliatele a pezzettini. Sciacquate la costa di sedano ed il peperoncino. Scolate i cannellini.

Non appena l'acqua avrà raggiunto l'ebollizione, mettete nella pentola i fagioli, le carote, le cipolle, il peperoncino, il sedano ed aggiungete anche la ***polpa fine Pomì***. Mescolate tutti gli ingredienti e lasciateli cuocere per circa un'ora.

Se l'acqua non dovesse bastare, aggiungetene dell'altra scaldandola prima al microonde o in un pentolino.

La zuppa di fagioli cannellini è pronta, impiattatela, completatela con un filo di olio extra vergine a crudo e gustatela in tutta la sua bontà.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr

