



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

ZUPPA DI FAGIOLI

dolciedintorni.blogspot.it



Ingredienti:

500 g fagioli secchi (messi in ammollo per una notte)
6 patate medie
1 costa sedano
1/4 cavolo cappuccio
4 foglie bietole
2 carote
1 dado vegetale
1/2 cipolla
pelati o passata q.b.
Olio Extravergine (per me Dante)
sale

Preparazione:

Mondare le verdure e tagliarle a tocchetti regolari (se vi piace la zuppa un po' cremosa lasciate 3 patate intere e a fine cottura frullatele con un minipimer). Mettere tutti gli ingredienti in pentola a pressione, coprire con acqua a filo e aggiungere un dado vegetale. Aggiungere uno o due cucchiaini d'olio e chiudere. Mettere la pentola sul fuoco e lasciar cuocere per mezz'ora dal fischio. Se si ha a disposizione del sugo già pronto, aggiungerne a questo punto qualche cucchiaino, in alternativa ai pelati e alla cipolla.

