



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## MINISTRA DI FAGIOLI CON L'OCCHIO

[blog.giallozafferano.it/lapasticciona/](http://blog.giallozafferano.it/lapasticciona/)



### Ingredienti per 4 persone:

200 g di pasta corta  
280 g di fagioli con l'occhio  
3-4 cucchiari di Olio di Semi di Mais Dante  
sedano  
prezzemolo  
uno spicchio d'aglio  
1/4 di cipolla  
qualche foglia di alloro  
qualche foglia di salvia

### Preparazione:

In una pentola aggiungete acqua e tutti gli ingredienti elencati, quindi, fate cuocere per 40-45 minuti (se utilizzate la pentola a pressione, basteranno 20 minuti di cottura); una volta cotto, aggiungete la pasta e lasciate cuocere per il tempo richiesto. Prima di servire, condite con l'olio di semi di mais.

**DANTE**



**oio**

**vero**