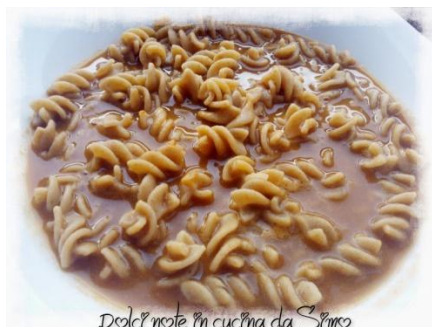




CONSOMME' DI FAGIOLI CON RIGOLETTI

dolcinoiteincucinadasimo.blogspot.it



Dolci note in cucina da Simo

Ingredienti:

150 g di fagioli borlotti
sedano
carota
cipolla
1 dado
conserva di pomodoro q.b.
2 cucchiaini di Olio Vergine Dante
150 g di Rigoletti

Preparazione:

Inserire nella pentola a pressione (volendo è possibile eseguirla anche a cottura normale) l'acqua, i fagioli borlotti dopo averli lasciati in ammollo per 3 ore, unire le verdure, il sedano, carota, cipolla, tutto tritato, 1 cucchiaino di conserva ed 1 cucchiaino di olio di oliva. Quando inizia a sfumare abbassare la fiamma e cuocere per 40 minuti. Usare il frullatore ad immersione e tritare con uno scolapasta facendola colare in una padella dove andremo a cuocere i Rigoletti, a cottura ultimata servire.