



MINESTRA FANTASIA

blog.giallozafferano.it/fantasiaincucinaconvalen/



Ingredienti:

250 g di legumi misti secchi

1/4 di cipolla

2 cucchiaini di passata di pomodoro o 2 pomodori rossi

2 cucchiaini di Olio Extravergine d'Oliva DANTE

Sale q.b.

Preparazione:

Per prima cosa lavate e mettete i legumi in ammollo per almeno 3 ore, in una pentola capiente rosolate la cipolla tritata finemente con l'olio. Aggiungete circa 1 litro di acqua, i legumi i pomodori tagliati e salate a piacimento. Portate il tutto ad ebollizione e fate cuocere a pentola scoperta e a fuoco basso per circa 40 minuti. Spegnete il tutto e fate un po' intiepidire e servite la minestra.