

## FAGIOLI ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fagioli bianchi,
- 1 vasetto di panna da cucina,
- prezzemolo tritato,
- pepe.

Lasciate a bagno in acqua fredda i fagioli per 24 ore.

Successivamente cuoceteli per 20 minuti in acqua con il prezzemolo.

Dopodiché aggiungete del pepe e lasciate cuocere per 45 minuti.

Scolate i fagioli e metteteli in una padella con metà del vasetto di panna; lasciate cuocere mescolando bene.

Finita la cottura mettete i fagioli in un vassoio, copriteli con il resto della panna e spolverate con prezzemolo tritato.