
ZUPPA DI FAGIOLI AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di fagioli secchi già ammollati
- 2 foglie alloro
- 1 cipolla
-
- 3 cucchiaini farina
- 3 cucchiaini margarina
- 1 peperoncino rosso tritato
- 1 chiodo di garofano pestato
- 1 cucchiaino curry

Cuocere 100 g di fagioli secchi, già ammollati, con 2 foglie di alloro e 1 cipolla tagliata in 4 parti.

Scolare i fagioli e setacciarli, unirvi 3 cucchiaini di farina, 2 cucchiaini di margarina e il loro brodo di cottura.

Salare, pepare e scaldare questa purea rimestando spesso.

Rosolare in 1 cucchiaino di margarina, 1 peperoncino rosso tritato, 1 chiodo di garofano pestato e 1 cucchiaino di curry.

Versare questo soffritto nella purea di fagioli e servire.