

ZUPPA DI FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- una cipolla,
- aglio (due spicchi),
- una carota,
- sedano,
- due pomodori freschi a dadini (g.300),
- qualche foglia di salvia,
- fagioli freschi (g. 600),
- rosmarino.

In una pentola fate cuocere piano piano nell'olio d'oliva, una cipolla, l'aglio, la carota, e il sedano.

Dopo qualche minuto, aggiungete due pomodori freschi a dadini, qualche foglia di salvia e i fagioli freschi.

Coprite con un litro d'acqua; quando bollerà abbassate il fuoco e cuocete ancora per tre quarti d'ora.

Una volta cotti, passate la metà dei fagioli nel passaverdure e rimetteteli in pentola.

Per insaporire, versate ancora un pò d'olio d'oliva extra vergine (g. 10), profumato da uno spicchio d'aglio e un pò di rosmarino.