

# CREMA DI LEGUMI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di legumi secchi misti,
- 2 patate,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- 1 cipolla,
- 2 cucchiaini di panna,
- formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe.

Tenete a bagno i legumi secchi come fagioli, lenticchie, fave, piselli per una notte in acqua tiepida.

Eliminate quelli che vengono a galla, mettete a cuocere gli altri in acqua fredda salata con la carota, il sale, il sedano, la cipolla e le patate.

Portate a bollore e continuate la cottura, sempre coperto.

I legumi devono sobbollire lentamente fino a diventare teneri.

Frullate il tutto.

Aggiungete la panna, mescolate per amalgamare, regolate sale e pepe.

Servite con formaggio grattugiato.