

Zuppa di fagioli dall'occhio

Autore: Emanuela Leveratto

Tipo ricetta: piatto unico

Tempo prep.: 20 minuti Tempo di cottura: 25 minuti Tempo totale: 45 minuti

Per persone: 4

Ingredienti

- Fagioli dell'occhio secchi – 300 g
- Funghi secchi – 50 g
- 2 cipollotti (o in alternativa 1 porro)
- 1 gambo di sedano
- Pane secco o fatto tostare
- Dado vegetale (io biologico)
- Olio extra vergine di oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione

1. Mettete in ammollo per una notte i fagioli con abbondante acqua e un po' di bicarbonato, quindi sciacquateli in acqua corrente, aggiungete nuova acqua e fateli cuocere a fuoco lento per un'ora.
2. Fate ammolare i funghi in acqua tiepida per circa 10 minuti.
3. Nel frattempo tritate il sedano e mettetelo a soffriggere in olio in una pentola capiente, subito dopo aggiungete i cipollotti (oppure i porri) tagliati a rondelle, quindi i funghi scolati; appena sono rosolati sfumate con 3 mestoli della loro acqua di ammollo e aggiungete il dado.
4. Appena il dado si è sciolto versate i fagioli insieme alla loro acqua di cottura; aggiustate di sale e pepe, mescolate il tutto e lasciate cuocere a fuoco lento per altri 10/15 minuti.
5. Servite la zuppa con le croste di pane e, a piacere, con un filo d'olio e una spolverata di parmigiano.

Recipe by Ricette fuori Fuoco at <http://www.ricettefuorifuoco.ifood.it/2016/03/zuppa-di-fagioli-dalocchio.html>