

Fagioli di Intermesoli

22 Maggio 2007

Ingredienti

Per 5 persone: gr 700 di fagioli di Intermesoli, 3 carote, 1 cipolla, 4 pomodori da sugo, 1 rapa, 2 patate, 1 fetta spessa di prosciutto crudo, burro, olio, alloro, basilico, sale q.b. fette di pane abbrustolito.

Procedimento

Far soffriggere il grasso del prosciutto, olio e la cipolla tritata. Unire le carote e le rape a pezzetti ed i pomodori tritati con alloro e basilico. Cuocere a fuoco lento. Far bollire i fagioli in acqua salata per 10 minuti scolarli e versarli nella casseruola con il sugo.

Unire le patate tagliate a pezzetti, il prosciutto tritato ed ultimare la cottura.

Servire la zuppa sulle fette di pane abbrustolito.