Fagioli centerbe



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 1h 10

Dosi per 4 persone

Metti i fagioli in una pentola, coprili d'acqua fredda e lessali per circa 1 h e salali solo a fine cottura. Trita finemente tutte le erbe aromatiche; fai soffriggere l'aglio e gli scalogni tritati, la carota tritata e 2-3 scorzette di limone tritate con l'olio. Elimina ora l'aglio, unisci i fagioli con poco del oro brodo, la polpa di pomodoro tritata, sale e pepe.

Cuoci qualche minuto, insaporisci con le erbe e servi.

Ingredienti per 4 persone

- Per i fagioli:
- 400 g di fagioli borlotti freschi sgranati
- 1 mazzetto di prezzemolo

- 2 rametti di basilico
- 2 rametti di maggiorana
- 2 rametti di timo
- 2 spicchi d'aglio
- 2 scalogni
- 1 carota
- 1 limone
- 2 cucchiai di olio EV
- 150 g di polpa di pomodoro
- sale e pepe