Pomì
O Così. O Pomì.

Taglierini e fagioli

Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Brodo vegetale: 200 ml
- Cipolla: 40 gr
- Erbe miste (rosmarino, salvia, alloro): q.b.
- Fagioli misti: 400 gr
- Olio evo: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Taglierini all’uovo: 100 gr

Preparazione

1. Tagliare la cipolla a julienne e rosolarla in tegame con olio extravergine, sale e pepe.
2. Aggiungere il brodo caldo, i mix di fagioli, i ***pomodori a cubetti Pomì*** e le erbe aromatiche e cuocere per 20 min a fuoco lento.
3. Aggiungere i taglierini nel tegame e cuocerli avendo cura di mescolare il tutto più volte.
4. Una volta spenta la fiamma aggiungere olio extravergine e una grattata di pepe.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 120 gr