

Zuppa di fagioli dall'occhio con speck e porcini

Tempo di preparazione: 70 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Brodo vegetale (o acqua calda): 200 gr
- Cipolla bianca: ½
- Fagioli dall'occhio: 200 gr
- Funghi porcini: 4
- Olio extra vergine d'oliva: 2 cucchiali
- Sale e pepe nero: q.b.
- Salvia: 1 rameetto
- Speck: 50 gr
- Vino bianco secco: ½ bicchiere



Preparazione

Controlla visivamente i fagioli, sciacquali e mettili in ammollo per 6 ore. In una pentola metti i fagioli con acqua fredda e porta ad ebollizione, prosegui la cottura per 40 minuti.

Prepara un trito di cipolla e mettilo a rosolare in una casseruola dai bordi alti insieme all'olio. Trita lo speck e aggiungilo alle cipolle, fai insaporire qualche minuto poi aggiungi i fagioli scolati e il rameetto di salvia. Aggiungi adesso i funghi puliti e tagliati a quadratini.

Dopo due minuti aggiungi la **passata di pomodoro biologica Pomi**, il vino bianco e il brodo vegetale. Aggiusta di sale, chiudi la casseruola con il suo coperchio e prosegui la cottura a fuoco basso per 20-30 minuti fino a perfetta cottura dei fagioli. Controlla di tanto in tanto girando con un mestolo di legno ed eventualmente aggiungi del brodo per regolare la consistenza.

A cottura ultimata servi la zuppa tiepida ultimandola con una macinata di pepe nero e un giro di **olio extra vergine d'oliva**, accompagnandola dalla polenta o da dei crostoni di pane abbrustolito.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 400 gr

