



## Legumi

# Minestra con Fagiolina del Trasimeno

### I consigli del cuoco

Seguendo la stessa ricetta si possono aggiungere, nell'ultima fase di cottura, dei dadini di pane raffermo o dei quadrucci di pasta all'uovo.

### INGREDIENTI

per 4 persone

- 200 g Fagiolina del Trasimeno
- olio extravergine d'oliva
- sale
- un piccolo spicchio d'aglio
- 1 carota
- poca cipolla
- 2 foglie di salvia
- 1/2 costa di sedano
- 1/2 cucchiaio di pomodoro passato

### PREPARAZIONE

Lavare in acqua corrente la fagiolina, metterla a cuocere in una pentola e far bollire per circa 20 minuti, scolarla e rimetterla in altra acqua bollente salarla quanto basta, e portarla quasi a cottura. Fare nel frattempo, un battuto con carote, una punta di aglio, cipolla, sedano e una foglia di salvia. Cialdellare il battuto con un pò di olio extravergine, versare la fagiolina con l'acqua residua, aggiungere mezzo cucchiaio di pomodoro passato e lasciare pochi attimi ancora di cottura. Servire aggiungendo un filo d'olio extravergine di oliva direttamente nei piatti decorati con 2 foglioline di salvia.

