

FAGIOLI IN BIANCO

(per 4 persone in circa 30 minuti).

Ingredienti: una scatola di fagioli bianchi di spagna da gr. 450, 100 gr. di panna. Una cipolla media, un chiodo di garofano, una foglia di alloro, un cucchiaino di prezzemolo tritato, vino bianco secco, burro, sale e pepe.

Procedimeno: mettete in un tegame la cipolla sbucciata e affettata sottilmente, con una noce di burro. Soffrigetela a fuoco moderato per qualche minuto, poi bagnatela con mezzo bicchiere di vino bianco; lasciate insaporire con sale, pepe, il chiodo di garofano e la foglia di alloro precedentemente lavata. Cuocete per 15 minuti circa, unite alla cipolla i fagioli scolati del liquido di conservazione e continuate la cottura ancora per 10 minuti, sempre a fuoco moderato. Quindi eliminate la foglia di alloro e aggiungete la panna ed il prezzemolo tritato. Mescolate e servite.