

ZUPPA DI OTTOBRE

(tempo massimo occorrente circa 45 minuti)

Ingredienti per quattro persone:

350 gr di pomodori pelati,
una scatola di fagioli bianchi di spagna da gr 450,
una carota,
mezza cipolla,
una costa di sedano,
4 fette di pane raffermo,
100 gr di panna,
burro,
olio, sale, pepe.

Procedimento:

Soffriggete in una casseruola a fuoco basso, un trito finissimo di carota, cipolla, e sedano (prima puliti e ben lavati), con due cucchiaini di olio d'oliva ed una noce di burro. Quando il trito sarà ben rosolato, aggiungere i pelati precedentemente passati al setaccio, $\frac{3}{4}$ di litro di acqua, sale e pepe.

Portare all'ebollizione, poi coprite e cucinare per circa 15 minuti.

Nel frattempo tagliare il pane a dadini e tostarli nel forno caldo; disponeteli poi sul fondo di una zuppiera versandoci sopra la panna.

Scolate i fagioli dal liquido di conservazione e metterli nella casseruola.

Fate cuocere ancora per 5 minuti, quindi versate la zuppa nella zuppiera, mescolate e servite.

Buon appetito !!