



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000261

Registrata in data 25 Feb 2016 alle ore 10:15

da LA LANTERNA RISTORANTE

Zuppetta di fagioli cannellini Acerrani (presidio SlowFood) con stoccafisso.

Zuppetta di fagioli "dente di morto" (presidio Slowfood) con stoccafisso.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

500 g di Fagioli cannellini "Dente di morto" del Presidio Slow Food

300 g di stoccafisso

sedano e origano q.b.

100 g di pomodorini del Vesuvio

Aglione, sale e olio q.b

Prezzemolo riccio qb

Preparazione

Mettere i fagioli a mollo la sera prima, lessarli e tenerli da parte.

In un tegame imbiondire l'aglio nell'olio, aggiungere i pomodorini tagliati a metà, lo stoccafisso precedentemente sfogliato, gli odori e lasciar soffriggere il tutto. Cuocere per circa 10 minuti, aggiungere i fagioli e completare la cottura. Servire aggiungendo un filo di olio a crudo e un ciuffetto di prezzemolo riccio per decorare.