



Bimby: Zuppa di fagioli e funghi - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

40 gr di porcini secchi  
un piccolo porro  
una scatola di fagioli cannellini  
2 patate grosse  
1 cucchiaino di dado alla carne  
salvia  
600 gr di acqua circa

Mettere in ammollo i funghi, tritare il porro e la salvia vel 3 per 10 secondi, poi aggiungere l'olio e soffriggere 3 1/2 a 90 °C vel 1, aggiungere i porcini sgocciolati e tagliati grossolanamente e insaporire 2 minuti vel 1 90 °C, aggiungere le patate tagliate a tocchetti piccoli, il dado e l'acqua, vel 1 100 °C per 20 mn, ora aggiungere i fagioli e cuocere per altri 5 minuti.  
Servire la zuppa con pane casereccio abbrustolito.

eCucinando.it