



Zuppa di fagioli alla contadina - [Visualizza sul sito di rosaria](#)

cannellini - zuppa - contadina - crostini - fagioli - pane secco - vegetariano

Far bollire fagioli cannellini con un rametto di rosmarino, nel cui gambo si infilza uno spicchio di aglio (così non si perde fra i fagioli!), un cucchiaio di olio e un po' di sale.

Tagliare a fette un pane casereccio indurito o fette abbrustolire le fette.

Versarci sopra i fagioli con un certo quantitativo di acqua (aggiustare preventivamente di sale!), tale da ammorbidire le fette.

Condire con un buon olio evo e un pizzico di origano... lasciare riposare un po'.

NB: i fagioli e l'acqua di governo debbono essere caldi



[Vai alla discussione sul forum](#)