

53-Zuppa di fagioli borlotti e moscardini

Autore: Paolo

Ingredienti: per 6 persone 400 g di fagioli borlotti lessati, 400g di moscardini puliti, 200 g di polpa di pomodoro a cubetti, sale fino, 2 peperoncini piccoli, 1 di vino rosso, 1 di olio extra vergine di oliva, una cipolla, 3 spicchi di aglio, 4 foglie di salvia, acqua o brodo di pesce, un mazzetto di prezzemolo

Tagliare la cipolla a fette sottili e farla rosolare con olio e salvia. Quando appare ben appassita e dorata, aggiungere l'aglio e il peperoncino, salare e continuare a cuocere a fuoco basso. Lavare i moscardini e unirli al fondo preparato. Farli insaporire per qualche minuto, bagnare con vino rosso e lasciare evaporare. Appena il vino è evaporato, aggiungere la polpa di pomodoro, insaporire con sale e cuocere per circa dieci minuti. Mettere i fagioli borlotti e unire a questo punto il brodo o l'acqua salata e terminare la cottura. Servire cospargendo di prezzemolo tritato.