



CUCINA CON NOI!

Zuppa di funghi e cannellini

INGREDIENTI

450 g di Fagioli Cannellini Orogel

2 tazze di brodo di pollo (o di verdure)

1 cucchiaio di Cipolla Orogel

olio extravergine di oliva

pepe nero q.b.

100 g di Tanti Funghi Orogel

2 cucchiaini di panna

una noce di burro

sale q.b.



30



4



Facile



Zuppe

Preparazione

- 1** In un tegame, rosolare la cipolla con il burro, aggiungere i fagioli cannellini, il brodo, e lasciare cuocere per circa 18/20 minuti.
- 2** A cottura ultimata, aggiungere la panna e passare al mixer. Saltare il misto funghi in padella, seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.
- 3** Disporre la crema di fagioli in una terrina o in un piatto fondo, adagiarvi i funghi appena saltati e finire con un filo di olio evo. Servire con una spolverata di pepe nero al mulino.

