

Minestrone di fagioli borlotti (senza ammollo)



Ingredienti:

250 g fagioli borlotti secchi

1 cipolla

1 carota

1 costola d sedano

1 scatola pomodori a pezzi

sale, pepe, rosmarino, pecorino

Mettete nella pentola un trito di cipolla, carota, sedano e 1 cucchiaio d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta 2-3 minuti. Mescolate una volta a metà cottura. Aggiungete i fagioli lavati (senza ammollo) e 1,25 litri d'acqua fredda.



Mescolate.



Coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore,

poi a fiamma bassa sul fornello piccolo per 2 ore. Non c'è bisogno di mescolare durante la cottura. Salate, unite il pomodoro e un trito di rosmarino e salvia...



... mescolate, coprite e usate fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi a fiamma bassa per 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto. Servite se volete con pecorino grattugiato sopra.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.