

Zuppa di fagioli corona



Ingredienti:

500 g fagioli corona

3 cipolle

3 carote

3 costole di sedano

3 spicchi d'aglio

300 g pancetta affumicata

1 scatola pomodori a pezzi

sale, pepe, rosmarino, alloro

Mettete a bagno i fagioli per una notte.



Mettete la pancetta a cubetti e 2 cucchiari d'olio di oliva nella pentola, coprite con Magic Cooker e soffriggete a fiamma alta circa 7 minuti.



Tritate le cipolle, l'aglio, le carote, il sedano e aggiungerli nella pentola.



Coprite con il coperchio e rosolate a fiamma alta per 5 minuti. Spostate dalla fiamma e aggiungete i fagioli e un

litro di acqua fredda, sale, pepe, rosmarino, alloro.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per 1 ora e 30 minuti. Aggiungete la scatola di pomodori. Girate e continuate la cottura ancora per 30 minuti, sempre a fiamma bassa. Spegnete il fuoco, lasciate riposare 3 minuti e...



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.