



MINESTRA DI PORRI E CANNELLINI CON OLIO PICCANTE

Ingredienti

Per la minestra: 4 porri
600 gr di fagioli cannellini ammollati
Timo, alloro, origano e prezzemolo
Aglione
Brodo vegetale 1,5 lt circa
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Per l'olio al peperoncino:
200 ml di olio extravergine di oliva
4 peperoncini rossi piccanti
Timo
1 spicchio di aglio

Procedimento

Per l'olio piccante:

Mettere i peperoncini in un pentolino con l'olio, un rametto di timo e lo spicchio dell'aglio intero.

Riscaldare a fiamma bassa e cuocere fino a quando il peperoncino non si sarà

ammorbidito.

Spegnere e lasciar raffreddare.

Per la minestra:

Tritare i porri e rosolarli in una casseruola con due spicchi di aglio tritati, un rametto di timo e l'alloro; cuocere per 20 minuti fino a quando i porri non si saranno ammorbiditi.

Unire il brodo e i fagioli, un pizzico di origano e un rametto di prezzemolo, insaporire con sale e pepe.

Cuocere per 30 minuti.

Servire con prezzemolo e un filo di olio piccante.