FAGIOLI PRIMAVERA

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di fagioli freschi sgranati,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 cipolla,
- 1 mazzo di basilico,
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato,
- sedano,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lessare i fagioli con cipolla e sedano, scolarli e porli in una legumiera.
Mettere nel frullatore il basilico, l'aglio, il parmigiano e 1 cucchiaio d'olio e frullare per pochi secondi.
Aggiungere altro olio, 2 cucchiai del brodo di cottura dei fagioli e 1 cucchiaio di fagioli e frullare di nuovo finché non si ottiene una salsa omogenea.
Aggiustare di sale e pepe e versarla sui fagioli mescolando bene prima di servire.