

CREMA DI FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di fagioli bianchi sgranati
- 1 patata
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 50 g di burro
- 30 cl di latte
- panna liquida
- 120 g di crostini fritti
- sale

Mettere in pentola i fagioli con acqua fredda, carota, sedano, cipolla, patata e sale. Portarli a cottura poi scolarli, tenendo da parte 1/2 l di brodo, e passarli al passaverdura con tutte le verdure. Diluire la purea con il latte ed il brodo e rimettere sul fuoco per 20 minuti. Incorporare il burro a pezzetti e qualche cucchiaino di panna liquida. Servire la crema con i crostini di pane.