

# ZUPPA PROFUMATA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cipolla,
- 1 costa di sedano,
- 4 patate,
- 2 carote,
- 1 scatola di fagioli cannellini lessi,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- sale,
- erbe aromatiche secche (timo, maggiorana, prezzemolo).

Tritate la cipolla e fatela appassire in 3 cucchiai di olio d'oliva.

Aggiungete le patate tagliate a dadini, il sedano e le carote tagliate a rondelle molto sottili.

Fate rosolare un paio di minuti.

Passate i fagioli (ben lavati), aggiungeteli alle verdure e coprite con un litro di acqua.

Salate, aggiungete le erbe aromatiche e lasciate cuocere per un'ora.