

PURÈ DI FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di fagioli secchi
- 25 cl brodo
- 40 g di burro
- sale
- 2 pizzichi pepe bianco

Mettete a bagno i fagioli in acqua fredda per alcune ore e poi lessateli.

Sgocciolateli e passateli al mulinetto.

Raccogliete il passato in una pentola, salate con moderazione, ponete sul fuoco, aggiungete il burro e fate asciugare il composto mescolando di continuo.

Poi diluitelo con il brodo caldo versato lentamente a filo regolandovi per la consistenza: può darsi che non tutto il brodo sia necessario.

Mescolate e lontano dal fuoco aggiungete due pizzichi di pepe bianco.

Questo purè è un ottimo contorno per carni di maiale arrosto.