

# FAGIOLI CANNELLINI



---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** 24 ora(e) - **Cottura :** 55 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 6 persone

- 500 g di fagioli cannellini secchi - 1 cipolla - olio extra vergine d'oliva - 1 pomodoro - 1 rametto di rosmarino - 2 foglie di salvia - 1 foglia di alloro - sale, pepe

---

1. Mettere a bagno in acqua la sera prima i fagioli secchi.
2. Sbucciare, tagliare in quarti la cipolla e tritare nel contenitore di metallo con il programma ESPERTO 10 secondi/velocità 13. Raggruppare sul fondo, aggiungere 2 cucchiaini d'olio extra vergine e rosolare 3 minuti/velocità 3/120°C con programma ESPERTO.
3. Aggiungere i fagioli, il pomodoro a pezzettoni, 600 ml di acqua e le erbe aromatiche e cuocere per 1 ora e 10 minuti/velocità 0/110°C con programma ESPERTO. Aggiungere acqua se necessario.
4. Servire tiepidi con un filo d'olio extravergine, sale e pepe macinato.

Cook Expert ■