



SoloPrimi e non

cucina, viaggi e vacanze da gustare

Fai click sul banner qui sopra, ricette e videoricette cucina, ingredienti...tutto

www.soloprimi.com

...

nome	tipo_piatto	ing_principale
Zuppa_di_Fagioli	Primi_piatti	Fagioli

500 grammi -- fagioli secchi 1 -- cipolla 1 rametto -- rosmarino 15 cl -- olio di oliva extravergine -- sale -- pepe 400 grammi -- pane casereccio rafferma

In una pentola di coccio mettete a lessare i fagioli dopo averli tenuti a mollo per un'intera notte, aggiungendo ai fagioli la cipolla affettata, un cucchiaio d'olio, sale e rosmarino. Quando i fagioli saranno cotti, versateli in una zuppiera nella quale avrete spezzettato il pane. Condite con il rimanente olio d'oliva e pepe nero macinato grossolanamente al momento e fate riposare al caldo. Servite dopo avere rimestato la zuppa con il mestolo di legno.

www.soloprimi.com

Parti da un ingrediente o dal tipo di portata che intendi realizzare. Crea un piatto in pochissimo tempo. Fai click qui sopra.

Inoltre: alberghi, pensioni, campeggi, agriturismo, hotel, country inn, 1-2-3-4 stelle. Cinema, farmacie aperte di turno, farmacia notturna, turni farmacie, CAP, indirizzi. Visita questo sito! Grazie in anticipo per l'interesse dimostrato.

Abruzzo	Basilicata	Calabria	Campania	Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria	Lombardia	Marche	Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna	Sicilia	Toscana	Trentino A. Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto				