

Fagioli alle erbe mediterranee e concassè di pomodoro



Ingredienti (per 1 porzione)

60 g di fagioli dall'occhio secchi
4 pomodori Piccadilly
1 cucchiaino di prezzemolo fresco tritato
1 cucchiaino di aneto fresco tritato
mezzo cucchiaino di basilico fresco tritato
1 pizzico di origano secco Despar
1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar
1 foglia di alloro in foglie
1 pizzico di sale

Procedimento

1. Dopo un ammollo di 24 ore con una foglia di alloro, sciacquo i fagioli, li cuocio (sempre con una foglia di alloro o altre erbe) per 35/40 minuti, poi li scolo e li tengo da parte.
2. Trito il cipollotto (tenendo da parte qualche anello intero per decorare) e trito anche tutte le erbe.
3. Taglio i pomodori a cubetti piccoli dopo aver eliminato acqua e semi interni.
4. Condisco i fagioli con il pomodoro, il cipollotto, le erbe fresche tritate, l'olio e il sale. Termino il piatto con anelli di cipollotto e dell'origano secco.