

Fagioli stufati in salsa speziata di pomodoro



Ingredienti (per 1 porzione)

60 g di fagioli borlotti
4 cucchiaini di passata di pomodoro
2 cucchiaini di porro tritato
mezzo cucchiaino di prezzemolo tritato
mezzo cucchiaino di aneto tritato
mezzo cucchiaino di cumino in polvere Despar
mezzo cucchiaino di coriandolo in polvere
mezzo cucchiaino di paprika forte
2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar
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. Faccio stufare il porro nell'olio, aggiungendo anche un filo d'acqua. Unisco il coriandolo e il cumino, i fagioli e cuocio per dieci minuti circa.
3. Unisco la paprika, il sale e le erbe tritate e lascio ancora un minuto. Servo con un filo d'olio evo crudo.