

## Insalata di fagioli

L'insalata di fagioli si prepara pulendo le verdure e appassendole in casseruola a fuoco basso aggiungendo successivamente i fagioli e le spezie e proseguendo la cottura; al termine si trasferiranno i fagioli in un'insalatiera condendoli con sale, olio, pepe e basilico a pezzetti.



---

### INGREDIENTI

- 700 g Fagioli cannellini freschi
- 6 Funghi porcini piccoli
- 50 g Pomodori secchi
- 2 Cipolle
- 1/2 Sedano, costa
- 1 Porro
- Qualche foglia Alloro
- Qualche foglia Timo
- Qualche foglia Basilico
- 1 Garofano, chiodo
- q.b. Olio di oliva extravergine
- q.b. Sale

- PEPE

---

### PREPARAZIONE



Mondate e pulite le verdure secondo necessità e convenienza. Affettati porro, sedano e cipolle, fateli appassire adagio in casseruola con 2 cucchiari d'olio.



Unite i fagioli lavati, le foglie d'un ciuffetto di timo, 2 foglie d'alloro e il chiodo di garofano: coprite d'acqua a filo e dosate sale e pepe.



Acceso il fuoco, coprite e fate sobbollire per un'ora dallo spiccare del bollore: scolate i fagioli, eliminando le verdure, e teneteli in caldo. Pulite accuratamente i porcini, eliminando ogni residuo di terra, e tagliateli a lamelle (meno 2-3 cappelle per guarnire l'insalata).



Trasferiteli in un'insalatiera, unite i fagioli e i pomodori a pezzi, condite con l'olio, verificate sale pepe e cospargete di basilico spezzettato, oltre a guarnire con le cappelle tenute da parte.