

Mezze penne con crema di fagioli

Ingredienti per 3 persone

- 250 g mezze penne
- 200 g fagioli borlotti freschi
- 50 g cipolla
- 20 g parmigiano reggiano
- 20 g brodo vegetale granulare
- Prezzemolo q.b.
- Sale e pepe q.b.

Procedimento:

1. Per preparare la crema di fagioli: far cuocere i fagioli freschi per un quarto d'ora con la cipolla, unire il brodo granulare e aggiustare con sale e pepe.
2. Frullare i fagioli in un mixer, aggiungere il parmigiano e mescolare bene.
3. Cuocere la pasta e, infine, unire la crema.
4. Servire il piatto caldo, cosperso di prezzemolo.

