

INSALATA DI CANNELLINI CON CREMA DI CIPOLLE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- sale
- zucchero (q.b.)
- aceto (20ml)
- 10 cipolle
- cumino (q.b.)
- pepe nero
- fagioli cannellini in scatola (400g)

Come si prepara

Pulire ed affettare sottilissime le cipolle.

Soffriggerle in un paio di cucchiai di olio per 5 minuti, o fino a quando diventeranno trasparenti.

Aggiungervi 1 cucchiaino di zucchero, 2 cucchiai di aceto, sale, pepe e 1 cucchiaino di semi di cumino.

Amalgamare con cura a fuoco lentissimo per 3 minuti.

Nel frattempo scaldare, in una padella per 5 minuti, i fagioli cannellini, con un po' della loro acqua e con due cucchiai di olio, poi versarli nelle cipolle.

Mescolare e servire tiepidi.

Difficoltà: 2

Tempo: 20

Tags

insalate, verdure, ortaggi, occasioni speciali, new, feste, legumi, tradizionale, mediterraneo