Fagioli cannellini all’olio

PROCEDIMENTO

Tenere i fagioli in ammollo. Scolare, rimettere acqua fredda, aggiungere gli odori, portare a ebollizione.

Aspettare che schiumino, togliere la schiuma e salare.

Tirare su con un po’ di acqua e aggiungere poco olio a crudo

INGREDIENTI

(a persona)

- fagioli cannellini secchi 50 g
- aglio 0.5g
- olio extra vergine di oliva qb
- rosmarino qb
- salvia qb
- sale qb