

thermomix

VORWERK

Pasta e borlotti (da fagioli congelati crudi)

Bimby® TM 31

Total: 1h 0min

Preparazione: 1h 0min

3 porzione/porzioni

facile

Ingredienti

Ingredienti

- 1 carota
- 1 sedano
- 1 cipolla
- 20 grammi olio evo
- 250 grammi fagioli borlotti (congelati)
- 1 l acqua
- sale q.b.
- 1 cucchiaino pomodoro concentrato
- 100 grammi Pasta corta (tipo mezze penne)

Ad esempio: per l'impasto

•

Ad esempio: per l'impasto

•


Ad esempio: per l'impasto

•

Preparazione

Scrivi qui il titolo, ad esempio: per fare l'impasto

Lasciare scongelare per alcune ore i fagioli borlotti freschi congelati.



Mettere nel  **"coperchio chiuso"** sedano, carota, cipolla e tritare 5 sec/vel 7.

Riunire tutto sul fondo e aggiungere l'olio. Appassire 3 min/100°/vel. 1.

Aggiungere nel  **"coperchio chiuso"** i fagioli borlotti completamente scongelati, l'acqua, il sale e il concentrato di pomodoro.

Fare cuocere per 45 min/vel  **"velocità soft"** /  **"antiorario"** /100°

Verificare il grado di cottura dei fagioli e, se cotti, aggiungere la pasta,

cuocere per il tempo indicato sulla confezione vel  "velocità soft" / 
"antiorario" /100°

A piacere aggiungere olio evo.

Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: Ospite Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>