

## Spuma di cannellini



**Tempo preparazione:**  
15 minuti

**Tempo di cottura:**  
35 minuti

**Dosatura:**  
Per 6 persone

### Elenco ingredienti

1 cipolla grossa, tagliuzzata fine  
2 spicchi d'aglio, schiacciati  
1 porro medio affettato fine  
3 gambi di sedano tagliuzzati fini  
3 cucchiaini di olio d'oliva  
2 barattoli da 400g di cannellini,  
scolati e sciacquati  
1,2 litri di brodo vegetale caldo  
1 foglia di alloro  
142ml di panna da cucina  
un barattolo da 150g di pesto verde  
125g di grissini di sesamo



(circa 16), facoltativi

### **Istruzioni per la preparazione**

1. Usando il disco per affettare fine, affettare la cipolla, il porro e il sedano nel food processor. Scaldare l'olio in una pentola capiente e aggiungere cipolla, aglio, porro e sedano. Mettere il coperchio e cuocere le verdure a fuoco lento per 8-10 minuti, fino ad intenerirle.
2. Aggiungere fagioli, brodo e foglia di alloro, poi condire e portare ad ebollizione. Abbassare la fiamma e sobbollire tenendo il coperchio sulla pentola per 20-25 minuti, fino a quando le verdure sono completamente tenere. Lasciare raffreddare leggermente.
3. Frullare in 2 volte, fino ad avere un composto uniforme, poi aggiungere la panna e riscaldare. (A questo punto la minestra puo' essere conservata in frigo o surgelata).
4. Prima di servire, aggiungere meta' del pesto. Condire secondo i gusti.
5. Versare la minestra in 8 tazze o scodelle e aggiungere altro pesto. Servire subito, insieme ai grissini di sesamo.