

Cacciucco vegano di fagioli con radicchio

Senza glutine



Ingredienti

700 gr fagioli cannellini cotti (3 vasetti) #

200 gr passata di pomodoro # (o pomodori a cubetti)

1 Carota

1/2 Cipolla

1 spicchio Aglio

Rosmarino

olio evo, sale, pepe, peperoncino

1 cespo radicchio trevigiano

Per il brodo istantaneo

700 ml Acqua

1 Carota

1/2 Cipolla

Procedimento

Iniziate con il brodo veloce: in un pentolino versate 700ml di acqua e inserite mezza cipolla tagliata in tre parti e una carota in altrettanti tre tocchetti. Portate a bollore e salate. Tritate (o frullate) una cipolla e riducete a cubetti la carota. Soffriggete le verdure in una padella antiaderente capiente, con un generoso filo d'olio extravergine. Quando il soffritto si è un poco asciugato (5') aggiungete la passata di pomodoro e cuocete per qualche minuto. Frullate la metà dei fagioli cannellini ottenendo una crema liscia. Aggiungete la crema di cannellini al sughetto, mescolando per amalgamare uniformemente le due salse. A questo punto versate il brodo, eliminando cipolla e carota al suo interno. Cuocete la zuppetta fino a che si restringe risultando leggermente densa. Mentre restringe, aggiungete uno spicchio di aglio tritato con lo spremi aglio e il rosmarino finemente tagliato a coltello. Aggiungete tutti i fagioli interi. Insaporite con pepe e se piace, peperoncino. Servite il caciucco di cannellini con il radicchio tardivo fresco e croccante, oppure spadellatene gli spicchi croccanti 3-4 minuti con olio e sale, solo per ammorbidirlo, e disponetelo nei piatti.

Ricetta dal web