



## Tournedos di cannellini

[Del 10/01/2005 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Legumi](#)]

**Ingredienti: 4 persone: 400 gr di fagioli bianchi cannellini, 1 cipolla, 1 carota, 1 foglia di alloro, 30 gr d'olio d'oliva, foglie di salvia, sale.**

Sciacquate i cannellini e metteteli a bagno per una notte in una ciotola d'acqua fredda. Trasferiteli in una pentola con la loro acqua e unite l'alloro, la cipolla e la carota. Portate a bollore e fate cuocere per un ora e mezza circa, o finchè saranno teneri. Scolateli molto bene e eliminate le verdure e l'alloro. Passate attraverso un passaverdure. Trasferite il purè ottenuto su un tagliere infarinato e arrotolate in modo da ottenere un cilindro di circa 5 cm di diametro. Tagliate a fette di 2 cm di spessore. Avvolgete ogni fetta con foglie di salvia e legate con spago da cucina. Scaldate bene l'olio d'oliva in una padella antiaderente e fatevi dorare i tournedos, circa 2 minuti per lato. Sono perfetti serviti con insalata.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]