

## Fagioli in salsa verde all'aneto, prezzemolo e anacardi



### Ingredienti (per 1 porzione)

60 g di fagioli cannellini  
2 cucchiaini di prezzemolo tritato  
2 cucchiaini di aneto tritato  
7 anacardi al naturale  
5 zeste di limone  
1 cucchiaino di succo di limone  
**2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar**

### Procedimento

1. Dopo un ammollo di 24 ore con una foglia di alloro, sciacquo i fagioli, li cuocio (sempre con una foglia di alloro o altre erbe) per 35/40 minuti, poi li scolo e li tengo da parte.
2. Riunisco nel mixer gli anacardi (meglio se ammollati per 4 ore in acqua), il prezzemolo, l'aneto, il succo di limone e l'olio. Aziono fino a ottenere una salsina morbida e liscia.
3. Condisco i fagioli con la salsina ottenuta e decoro con le zeste di limone, qualche fogliolina di prezzemolo e termino con un filo d'olio.