

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di fagioli campana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [130 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *6-12 ORE DI AMMOLLO DEI FAGIOLI*



La zuppa di fagioli campana è l'ennesima dimostrazione di quanto i fagioli siano stati importanti nella dieta dei nostri nonni, in questo caso dei nostri nonni campani...ma ciascuno di noi, sono sicura, potrà annoverare nel proprio ricettario di famiglia una variante della suddetta zuppa, a prescindere della latitudine.

Questa zuppa di fagioli rustica è il piatto perfetto per chi vuole portare a tavola un qualcosa di semplice ma molto saporito.

Come in tutti i piatti campani, anche in questo, il

sapore è la priorità, quindi vi troverete davanti una zuppa di fagioli ricchissima di gusto e di aroma.

Se cercate altre ricette con i fagioli, ecco per voi altre gustose idee:

[fagioli al fiasco](#)

[pasta e fagioli](#)

[fagioli all'uccelletto](#)

INGREDIENTI

FAGIOLI CANNELLINI 400 gr

SEDANO 1 costa

PREZZEMOLO 1 ciuffo

POMODORI 200 gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PER SERVIRE

PANE abbrustolito -

PREPARAZIONE

- 1 Mettete i fagioli a bagno in acqua fredda per almeno 6-7 ore, potete prostrarre l'ammollo fino a 12 ore riducendo, poi, il tempo di cottura.



- 2 Una volta pronti i fagioli, potete procedere con la preparazione della zuppa: fate scaldare un giro d'olio in una pentola di coccio o di ghisa smaltata, comunque in una pentola a

fondo spesso.



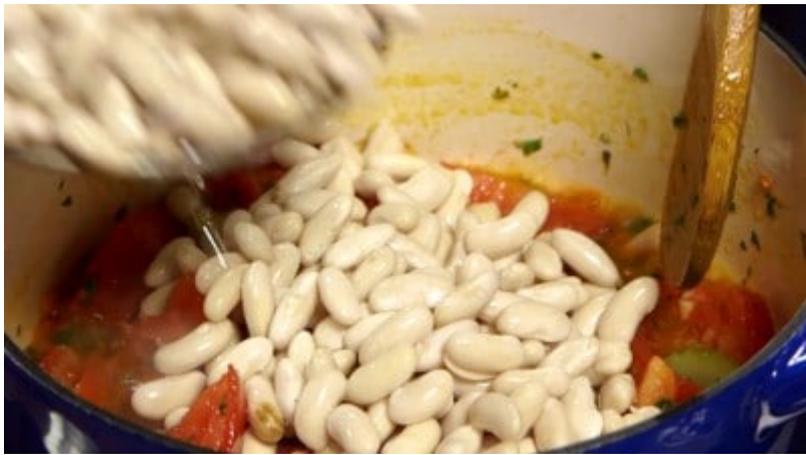
- 3** Aggiungete alla pentola il sedano sfibrato e tagliato a pezzetti e l'aglio ed il prezzemolo tritati finemente; lasciate soffriggere gli aromi, quindi aggiungete anche i pomodori tagliati a pezzi e mescolate.







- 4 Quando anche i pomodori avranno preso calore, aggiungete i fagioli ammollati, mescolate e lasciate insaporire il tutto per un paio di minuti.



- 5 Coprite i fagioli con tanta acqua quanta ne serve per oltrepassarli di 3-4 cm. Lasciate cuocere i fagioli a fiamma bassa e a pentola semi-coperta per circa 2 ore o a cottura ultimata.





6 Una volta cotti, insaporite i fagioli con sale e pepe.





- 7** Servite la zuppa in cocottine nelle quali avrete disposto una fetta di pane abbrustolito. Ultimate ciascun piatto con un giro d'olio a crudo e una spolverata di pepe.



