

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppa di patate e fagioli alla morconese

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO:

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



### INGREDIENTI

PATATE 700 gr

FAGIOLI già cotti - 350 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico

SALE

La zuppa di patate e fagioli alla morconese ovvero come la fanno a Morcone, comune del beneventano collocato nell'entroterra campano.

Si tratta di un vero comfort food d'altri tempi, quando per combinare un pasto completo, usavano semplicemente ciò che la terra produceva e tra questi prodotti, tra i più diffusi, c'erano sicuramente le patate e i legumi.

Semplicissima da provare, costituisce la scelta ideale se volete un primo piatto salutare e completo.

# PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una pentola dal fondo spesso, noi abbiamo utilizzato una pentola in ghisa smaltata.

Aggiungete, quindi, l'aglio affettato finemente e lasciate che diventi dorato. Attenzione a non bruciarlo!



- 2** Nel frattempo sbucciate, sciacquate e tagliate le patate a dadini di media dimensione. Più i pezzi di patate saranno piccoli e più breve sarà il tempo di cottura.



- 3** Aggiungete le patate alla pentola e mescolate. Versate tanta acqua da coprire le patate, salate, incoperchiate e lasciate cuocere per circa 25-30 minuti.





4 Al termine della cottura delle patate, aggiungete i fagioli già cotti e mescolate.



5 Aromatizzate, infine, la zuppa con un peperoncino e un pizzico d'origano secco. Lasciate insaporire per 2-3 minuti.



6 Servite, infine, la zuppa ultimando ciascun piatto con un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo.

