

ZUPPE E MINESTRE

## Chorba (zuppa) di fagiolini

LUOGO: Europa / Moldavia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 8 bicchieri d'acqua
- 300g di maiale
- 2/3 bicchiere di fagiolini bianchi
- 4 patate
- 1 carota
- 1 cipolla
- ½ mazzetto di prezzemolo
- 2 pomodori
- 1 cucchiaio di grasso di maiale
- 1 bicchiere di succo di limone
- 1 foglia d'alloro
- sale
- pepe nero
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato e finocchio

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate il maiale in piccoli pezzi e mettetelo a bollire in acqua fino a cottura ultimata.

Lessate i fagioli separatamente e frigate le cipolle.

Aggiungete, nel brodo bollente, le fette di patate, le carote, i pomodori, le cipolle fritte e cuocete il tutto per 12/15 minuti a fuoco lento.

5-7 minuti prima di ultimare la cottura aggiungete i fagiolini lessati, il sale, il pepe, la foglia di alloro e il succo di limone.

Prima di servire disponete in ciotole di ceramica delle fette di carne, quindi versateci sopra la zuppa e cospargete il tutto con del prezzemolo tritato.