ZUPPE E MINESTRE

Cime di rape e fagioli alla barese

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *+ 8 ORE DI AMMOLLO*

INGREDIENTI

cime di rape

fagioli secchi

olio extravergine di oliva

2 spicchi di aglio

4 foglie di alloro

sale

pepe.

PREPARAZIONE

1 Lessate i fagioli ammollati dalla sera precedente con sale, gli spicchi d'aglio e le foglie d'alloro da eliminare entrambi dopo la cottura.

2 Pulite, lavate e lessate con un po' di sale le cime di rape, scolatele e mettetele in un tegame con un po' d'olio d'oliva.

3 Scolate i fagioli e aggiungeteli alle cime di rape lesse, mescolate, fate riposare qualche minuto, impiattate e condite con olio d'oliva e pepe.