

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di castagne di Lagonegro e fagioli di Rotonda

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

300g di castagne
100g di fagioli
1 cucchiaino di polvere di peperone di Senise
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino
sale q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le castagne, metterle al sole per qualche ora, quindi privarle delle pellicine. Versarle in un pentolino con acqua calda, far riprendere il bollore e completare la pulizia delle castagne.
A parte, cuocere i fagioli e, a cottura quasi ultimata, aggiungere le castagne. Cuocere per altri 15 minuti circa, aggiustare di sale.

Intanto scaldare l'olio con lo spicchio d'aglio e il peperoncino secco, quindi aggiungere il cucchiaio di peperone in polvere; versare il tutto nella minestra di fagioli e castagne, amalgamare, cuocere per circa un minuto e servire.