

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra di fagioli

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI COTTURA DEI FAGIOLI



La **minestra di fagioli** è un must della nostra cucina italiana ed è un vero comfort food. Preparata con la pazienza che solo le donne italiane sanno avere quando è il momento di far bollire i legumi.

Se, invece, non avete più il tempo che avevano le vostre nonne, allora ripiegate su un buon fagiolo in scatola, ce ne sono di davvero buoni!

## INGREDIENTI

PASTA CORTA 200 gr

FAGIOLI BIANCHI 600 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

SALVIA 1 mazzo

SALSA DI POMODORO PRONTA 2

cucchiari da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

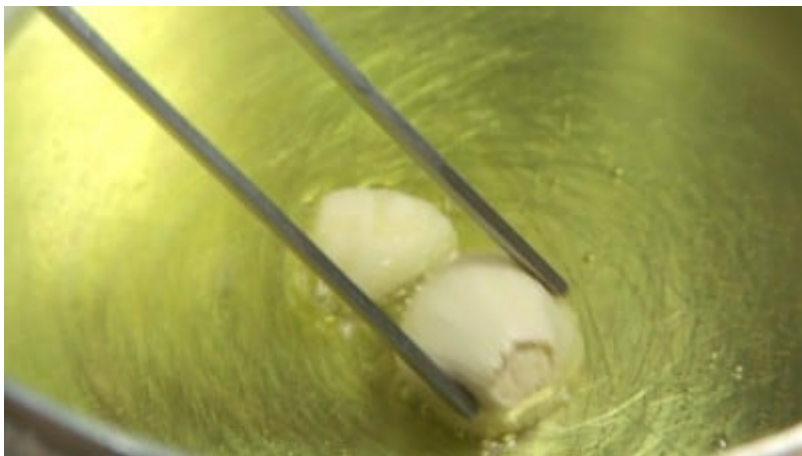
cucchiari da tavola

SALE

# PREPARAZIONE

**1** Cuocete fagioli bianchi, toscanelli, facendoli bollire piano piano.

Intanto preparate in un tegamino, un bicchiere di olio e due grossi spicchi di aglio che, appena dorato, toglierete.



**2** Aggiungete all'olio un mazzettino di foglie di salvia, un ramaiolo di brodo di fagioli.



**3** Diluite il pomodoro in mezzo litro d'acqua ed unitelo alla pentola. Salate adeguatamente e pepate a piacere.

Lasciate insaporire per qualche minuto.





4 Frullate tutto e lasciate bollire per 10 minuti.



**5** Aggiungete la pasta e portatela a cottura. Spegnete il fuoco e servite la minestra.



**6** Ultimate con un filo d'olio e servite.

