

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di scarole e fagioli

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

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



INGREDIENTI

½ kg di fagioli cannellini
4 fasci di scarole
2 spicchi d'aglio
100 g di lardo
1 costa di sedano
olio
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tenete a bagno per una notte intera i fagioli, lessateli in acqua salata con uno spicchio d'aglio ed il sedano facendoli bollire a fuoco molto lento e continuo.
Pulite le scarole e scottatele in poca acqua salata. Strizzatele delicatamente e fatele soffriggere in una casseruola con l'olio ed un battuto di aglio e lardo. Unite i fagioli lessati con un po' della loro acqua e lasciate insaporire per 15 minuti.