

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.