

ZUPPE E MINESTRE

# Misto legumi

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 90 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

CICERCHIE 50 gr  
FAVE secche - 50 gr  
LENTICCHIE 50 gr  
FAGIOLI 50 gr  
PISELLI secchi - 50 gr  
PEPERONCINI PICCANTI 1

## PREPARAZIONE

1 Ecco i legumi che vi serviranno per questa ricetta.



**2** La sera prima mettete a bagno gli ingredienti in acqua salata.

Il giorno successivo scolate l'acqua, sciacquate i legumi e trasferiteli in una pentola.

Insaporite il tutto con sale, un peperoncino ed un giro d'olio. A questo punto coprite con tanta acqua quanta ne serve per coprire le verdure.



**3** Cuocete per circa due ore e mezzo, quindi condite con olio extravergine a crudo e servite.