

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.