

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa con pane raffermo ed umido di fagioli

di: *Cinzia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffo di rosmarino
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- fagioli borlotti lessati
- brodo di carne
- parmigiano reggiano
- fetet di pane toscano raffermo
- olio
- pepe
- sale.

## PREPARAZIONE

**1** Preparare un umido leggero mettendo a soffriggere nel fondo di una pentola e con un filo

di olio lo scalogno tritato, l'aglio, il rosmarino. Quando inizia a colorare unire il concentrato di pomodoro, i fagioli lessati e un po' di brodo di cottura dei fagioli. Lasciare cuocere per 30 minuti.



- 2 Terminata la cottura mettere in una terrina uno strato di pane raffermo, aggiungere dell'umido di fagioli e abbondante parmigiano reggiano grattugiato.





- 3 Continuare fino a terminare gli strati, versare poi del brodo di carne bollente, coprire e lasciare riposare pochi minuti.



4 Servire cospargendo di parmigiano reggiano grattugiato, un filo d'olio e pepe.



