

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di fagioli Fasolia soupa

LUOGO: [Europa](#) / [Grecia](#)

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



La zuppa di fagioli è un comfort food di tradizione rustica, ispirato per questa particolare ricetta, alla gastronomia greca. Buono e davvero facile, questo piatto si può arricchire con pezzi di verdure che più si amano!

INGREDIENTI

FAGIOLI ½ kg
CAROTE 4
SEDANO 2 coste
CIPOLLE 2
SALSA DI POMODORO PRONTA ½ tazze
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Mettete a bagno i fagioli dalla sera precedente. Fateli bollire per 5 minuti e buttate via l'acqua. Mettete altra acqua nella casseruola fino a ricoprire tutti i seguenti ingredienti: i fagioli, le carote tagliate a dischi, il sedano tritato e la cipolla. Aggiungete il succo di pomodoro, l'olio, il sale e il pepe. Fate bollire la zuppa fino a fare intenerire tutti gli

ingredienti.