

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di fagioli

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

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



INGREDIENTI

2 tazze di fagioli bianchi secchi
½ tazza di cipolla tritata
½ tazza di olio d'oliva
2 cucchiaini di salsa di pomodoro
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
1 cucchiaino di menta tritata
sale
peperoncino in polvere

PREPARAZIONE

1 Immergete i fagioli nell'acqua fredda per una notte. Quindi scolateli e lasciateli bollire in una casseruola scoperta per circa 5 minuti. Scolate nuovamente i fagioli e bollite 3 tazze d'acqua calda per altri 15 minuti in una casseruola coperta.

In una piccola casseruola fate saltare le cipolle in abbondante olio d'oliva fino a doratura. Aggiungete 2 cucchiaini del liquido di cottura dei fagioli insieme alla passata di pomodoro, prezzemolo, sale e peperoncino a piacere. Cuocete per 10 minuti o fino a che la salsa si

addensi, quindi versate tutto in una casseruola. Aggiungete la menta tritata, coprite e cuocete per 2 ore a fuoco basso o per 30 minuti in una pentola a pressione. Servite il piatto caldo.