

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppa di fagioli e scarole

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

2 mazzetti di scarole  
1 scatola di fagioli cannellini  
olio  
aglio  
sale  
peperoncino  
fette di pane raffermo.

### PREPARAZIONE

**1** Tostare il pane in forno.



**2** Scottare le scarole per pochi minuti in acqua bollente e salata.

In una padella con olio rosolare aglio sminuzzato e peperoncino, salare.



**3** Aggiungere le scarole scolate e dopo qualche minuto i fagioli, aggiustare di sale e, secondo i gusti, aggiungere altro peperoncino.



- 4 Cuocere per 10 minuti, poi servire sulle fette di pane abbrustolito e condire con olio d'oliva.



NOTE