

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