

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di legumi

di: *renata.l*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **120 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **12 ORE DI AMMOLLO**



INGREDIENTI

- 500 g di legumi misti
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 4 cucchiari di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 Mettete i legumi in ammollo per 12 ore in acqua.

Tritare il sedano, la carota, la cipolla e l'aglio.

In una casseruola dai bordi alti mettete l'olio con il trito e rosolare per 10 minuti, aggiungete il concentrato, mescolare e fate insaporire per pochi minuti.

Unite i legumi, coprite con acqua e fate cuocere per 2 ore circa.