

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppa di legumi, cereali con pancetta e zucchine

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

250/300 g di misto di legumi e cereali  
(lenticchie rosse  
lenticchie verdi fagioli rossi fagioli  
cannellini  
tanto orzo perlato  
farro  
pisellini secchi)  
150 g di pancetta dolce  
200 g di zucchine  
olio extravergine d'oliva  
1 dado  
acqua q.b.

### PREPARAZIONE

1 Lasciare in ammollo il misto di legumi e cereali per circa 4 ore.



2 Passare in padella la pancetta tagliata a pezzetti con un po' d'olio extravergine d'oliva.



3 Aggiungere le zucchine tagliate a pezzetti e lasciar insaporire per alcuni minuti.



4 Poi ho aggiunto il misto di legumi e cereali e ho fatto insaporire per cinque minuti.



5 Quindi, aggiungere più o meno un litro e mezzo d'acqua in due volte e il dado.



6 Lasciar cuocere a fuoco moderato per un'ora.

