

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di zucca e borlotti

di: *candy*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *90 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 12 ORE DI AMMOLLO*



INGREDIENTI

fagioli
zucca gialla
cipolla
pancetta
olio
sale

PREPARAZIONE

1 La sera prima mettete a bagno i fagioli secchi con acqua fredda e un pizzico di bicarbonato

Il mattino successivo scolate dall'acqua e risciacquate.

Soffriggete in una pentola della cipolla tritata, un pò di rosmarino e un

poco di pancetta tritata, unite poi fagioli e acqua fino a coprirli e fate cuocere a fuoco moderato un'oretta mentre pulite una zucca.



2



3



4

Tagliatela a pezzi e aggiungetela ai fagioli.

Cuocete una mezz'ora e salate.



5



6

Servite accompagnando con crostoni di pane.

