

ZUPPE E MINESTRE

Zuppetta scarola e fagioli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [180 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

SCAROLA 1 kg

FAGIOLI BORLOTTI ½ kg

POMODORI maturi - 5

CIPOLLE ½

PANCETTA (TESA) 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Mettete a bagno, per una notte, i fagioli in acqua tiepida.

Il giorno successivo, scolateli e lessateli in abbondante acqua non salata a fuoco lento per un paio d'ore.

In una casseruola fate soffriggere la pancetta e la cipolla in quattro cucchiai d'olio extravergine d'oliva.

Quando la pancetta sarà trasparente, unite i pomodori alla preparazione e lasciate cuocere il tutto per circa 15 minuti.



2 A questo punto unite i fagioli e la scarola lavata e tagliata grossolanamente.





3 Aggiungete un litro d'acqua; regolate di sale e lasciate cuocere per circa 30 minuti mescolando spesso.



4 Servite immediatamente.