

ZUPPE E MINESTRE

Chorba (zuppa) di fagiolini

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Moldavia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 8 bicchieri d'acqua
- 300g di maiale
- 2/3 bicchiere di fagiolini bianchi
- 4 patate
- 1 carota
- 1 cipolla
- ½ mazzetto di prezzemolo
- 2 pomodori
- 1 cucchiaio di grasso di maiale
- 1 bicchiere di succo di limone
- 1 foglia d'alloro
- sale
- pepe nero
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato e finocchio

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il maiale in piccoli pezzi e mettetelo a bollire in acqua fino a cottura ultimata. Lessate i fagioli separatamente e frigate le cipolle. Aggiungete, nel brodo bollente, le fette di patate, le carote, i pomodori, le cipolle fritte e cuocete il tutto per 12/15 minuti a fuoco lento. 5-7 minuti prima di ultimare la cottura aggiungete i fagiolini lessati, il sale, il pepe, la foglia di alloro e il succo di limone. Prima di servire disponete in ciotole di ceramica delle fette di carne, quindi versateci sopra la zuppa e cospargete il tutto con del prezzemolo tritato.