

ZUPPE E MINESTRE

# Cime di rape e fagioli alla barese

di: Gio2008

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 8 ORE DI AMMOLLO



## INGREDIENTI

cime di rape  
fagioli secchi  
olio extravergine di oliva  
2 spicchi di aglio  
4 foglie di alloro  
sale  
pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 Lessate i fagioli ammollati dalla sera precedente con sale, gli spicchi d'aglio e le foglie d'alloro da eliminare entrambi dopo la cottura.



- 2 Pulite, lavate e lessate con un po' di sale le cime di rape, scolatele e mettetele in un tegame con un po' d'olio d'oliva.



- 3 Scolate i fagioli e aggiungeteli alle cime di rape lesse, mescolate, fate riposare qualche minuto, impiattate e condite con olio d'oliva e pepe.

