

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra ai fagioli e castagne

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

150g di castagne secche  
250g di fagioli secchi  
2 patate sbucciate  
aglio e prezzemolo q.b.  
lardo di maiale fuso  
3-4 cucchiaini di passato di pomodoro  
1 rametto di rosmarino  
sale  
pepe  
pasta

## PREPARAZIONE

- 1 Ammollare i fagioli in acqua per 12 ore e metterli poi a cuocere con le castagne, con due patate e il rosmarino in acqua salata e pepata. Fate soffriggere nel lardo l'aglio e, alla fine,

mettete il prezzemolo, aggiungete il pomodoro e cuocete ancora per 10 minuti.

Quando le castagne e i fagioli saranno cotti, passate il tutto nel passaverdura, avendo cura di togliere il rosmarino.

**2** Unite il soffritto, buttate la pasta e ultimate la cottura.