

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di fagioli

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI COTTURA DEI FAGIOLI



La minestra di fagioli è un must della nostra cucina italiana ed è un vero comfort food. Preparata con la pazienza che solo le donne italiane sanno avere quando è il momento di far bollire i legumi.

Se, invece, non avete più il tempo che avevano le vostre nonne, allora ripiegate su un buon fagiolo in scatola, ce ne sono di davvero buoni!

INGREDIENTI

PASTA CORTA 200 gr

FAGIOLI BIANCHI 600 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

SALVIA 1 mazzo

SALSA DI POMODORO PRONTA 2

cucchiari da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

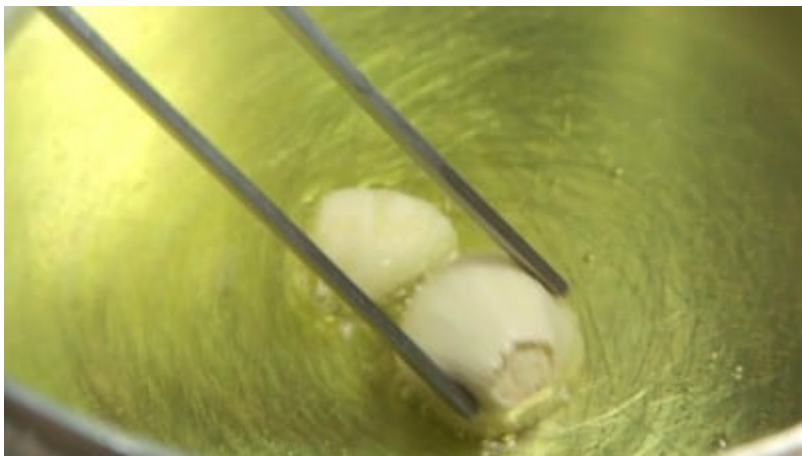
cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Cuocete fagioli bianchi, toscanelli, facendoli bollire piano piano.

Intanto preparate in un tegamino, un bicchiere di olio e due grossi spicchi di aglio che, appena dorato, toglierete.



2 Aggiungete all'olio un mazzettino di foglie di salvia, un ramaiolo di brodo di fagioli.



3 Diluite il pomodoro in mezzo litro d'acqua ed unitelo alla pentola. Salate adeguatamente e pepate a piacere.

Lasciate insaporire per qualche minuto.





4 Frullate tutto e lasciate bollire per 10 minuti.



5 Aggiungete la pasta e portatela a cottura. Spegnete il fuoco e servite la minestra.



6 Ultimate con un filo d'olio e servite.

