

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra con cannellini e salsiccia

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



La **minestra con cannellini e salsiccia** è un primo piatto di quelli furbissimi! Avete dei fagioli [cucinati all'ucelletto](#) che proprio non vi va di rimangiare in quella versione, perchè non trasformarli in qualcosa di diverso, una minestra per esempio! Avrete così un piatto tutto nuovo in pochissimo tempo!

Le nostre nonne erano davvero bravissime in questo, erano fenomenali nel trasformare gli ingredienti, anche già cucinati, in qualcosa sempre di diverso e in un crescendo di golosità e sapore.

I fagioli all'ucelletto partono già con il piede giusto in fatto di sapore: ottimi fagioli cotti con un sugo di

pomodoro e salsicce toscane ricche di aromi e sapore. Non vi resterà che dividere le due componenti, sminuzzare le salsicce da una parte e frullare i fagioli con il sugo dall'altra ed avrete così i primi elementi della zuppa....seguiteci qui sotto per scoprire il resto.

## INGREDIENTI

FAGIOLI già cotti all'uccelletto - 600 gr

ACQUA

DITALI rigati - 250 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la minestra con cannellini e salsiccia dovrete partire da una base fondamentale: i [fagioli già cotti all'uccelletto](#). Se non li avete non potrete procedere con la ricetta, questa infatti è una soluzione per recuperare un avanzo della ricetta dei fagioli all'uccelletto trasformandola in qualcosa di veramente gustoso come solo una minestra con cannellini e salsiccia può essere.

Come prima cosa dividete le salsicce dai fagioli, trasferendo le salsicce in un contenitore a parte.



- 2 Trasferite i fagioli con tutto il sugo in una pentola e frullate il tutto fino ad ottenere una minestra liscia ed omogenea. Aggiungete anche circa un litro d'acqua così da diluire la

minestra e continuare con la cottura.



- 3 Nel mentre che la minestra si scalda, dedicatevi alle salsicce: spellatele e sminuzzatele a mano facendo ricadere i pezzettini in una ciotola.



- 4 Unite la salsiccia sbriciolata a mano nella minestra a base di fagioli e lasciate insaporire bene il tutto per qualche minuto nell'attesa che la minestra riprenda bollore.



- 5 Quando la minestra avrà ripreso il bollore, assaggiatela e regolatene la sapidità aggiungendo del sale, se necessario.

A questo punto versate anche la pastina che dovrà cuocere completamente.



6 Non vi resta che servire la minestra ben calda ultimando ciascun piatto a piacere con una macinata di pepe e un giro d'olio extravergine a crudo.





**7** Che bell'idea! Ma se non avessi dei fagioli all'uccelletto? Come posso realizzare questa ricetta?

Ovviamente non ti consiglio di preparare i fagioli all'uccelletto apposta per questa ricetta, quindi se non li hai ti conviene scegliere un'altra ricetta. Se vuoi, per tuo piacere, preparare i fagioli all'uccelletto incuriosita dalla menzione in questa ricetta potrai sempre farlo.