

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa della Galizia

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Spagna**

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

---



## INGREDIENTI

200 g di fagioli bianchi  
500 g di patate tagliate a pezzetti  
una manciata di foglie tenere di rapa  
300 g di osso di schiena di maiale  
50 g di strutto  
2 litri di acqua  
sale

## PREPARAZIONE

**1** Mettete in una casseruola i fagioli, l'acqua e l'osso di maiale. Portate ad ebollizione. Unite lo strutto e lasciate cuocere a fuoco dolce per 1 ora e mezza. Trascorso questo tempo aggiungete le foglie di rapa e le patate. Verificate il sale.

Terminate la cottura lentamente: deve risultare una zuppa densa (a questo scopo si consiglia di schiacciare a parte in un piatto, con la forchetta, una parte dei fagioli e delle patate e di unirli poi al brodo di cottura).