

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di fagioli Fasolia soupa

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



La zuppa di fagioli è un comfort food di tradizione rustica, ispirato per questa particolare ricetta, alla gastronomia greca. Buono e davvero facile, questo piatto si può arricchire con pezzi di verdure che più si amano!

## INGREDIENTI

FAGIOLI ½ kg  
CAROTE 4  
SEDANO 2 coste  
CIPOLLE 2  
SALSA DI POMODORO PRONTA ½ tazze  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete a bagno i fagioli dalla sera precedente. Fateli bollire per 5 minuti e buttate via l'acqua. Mettete altra acqua nella casseruola fino a ricoprire tutti i seguenti ingredienti: i

fagioli, le carote tagliate a dischi, il sedano tritato e la cipolla. Aggiungete il succo di pomodoro, l'olio, il sale e il pepe. Fate bollire la zuppa fino a fare intenerire tutti gli ingredienti.