

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di fagioli alla veneta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



Zuppa di fagioli alla veneta una zuppa ricca e nutriente, molto semplice da preparare, dal sapore antico corposo e saporito. Piatto rappresentativo della tradizione veneta. I contadini di un tempo, infatti, consumavano tantissimi fagioli, alimento povero per eccellenza. I fagioli essendo molto ricchi dal punto di vista nutritivo, sostituivano adeguatamente la carne che non tutte le famiglie, purtroppo potevano permettersi. Ottima da gustare nelle gelide serate invernali...provate.

INGREDIENTI

FAGIOLI secchi - 1 kg
CIPOLLE piccole - 2
PANCETTA 200 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PATATE 3
CAROTE 2
SPICCHI DI AGLIO 2
BRODO VEGETALE 1 l
PREZZEMOLO 1 ciuffo
FOGLIE DI ALLORO 3
FOGLIE DI SALVIA 3
ROSMARINO 1 rametto
SALE
PEPE
FORMAGGIO GRATTUGIATO
PANE A FETTE abbrustolito per servire -

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la zuppa di fagioli alla veneta, per prima cosa cuocete i fagioli secchi nella classica maniera: in una pentola con acqua e qualche foglia di alloro, dopo averli tenuti in ammollo per una notte intera.

Preparate anche una pentola di brodo vegetale che vi servirà per portare a cottura la zuppa.



- 2 Dopo avere cotto i fagioli e preparato il brodo vegetale, versate un giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola possibilmente di coccio. Aggiunte nella casseruola due spicchi d'aglio, pelate e tritate finemente la cipolla e aggiungete il trito nella casseruola.





3 Pelate e tagliate a pezzetti le carote e aggiungetele nella casseruola.





- 4 Prendete le fette di pancetta e riducetele da prima a listarelle, poi ricavate dei cubetti da ciascuna listarella e aggiungete il tutto al soffritto appena preparato. Accendete il fuoco. Lasciate prendere calore e rosolare per qualche istante leggermente.





5 Nel frattempo pelate e grattugiate le patate, quindi unitele al resto degli ingredienti nella casseruola, la fuoco dolce lasciate ammorbidire e cuocere il tutto.





6 Quando le verdure avranno raggiunto un buon grado di cottura, unite nella casseruola i fagioli cotti e aromatizzate la zuppa con un rametto di rosmarino e con delle foglie di alloro spezzettate. Aggiustate la zuppa con un pizzico di sale e se gradite con una macinata di pepe. Coprite e lasciate cuocere per circa 30 minuti.





- 7 Trascorso il tempo indicato, raccogliete due mestoli di zuppa nel recipiente del frullatore ad immersione e frullate bene il composto. Versate il passato appena preparato nella casseruola, aromatizzate la zuppa con un trito di prezzemolo fresco tritato, aggiustate con un pizzico di sale se necessario e cuocete ancora per qualche minuto. Dopodichè spegnete il fuoco e lasciate riposare la zuppa.





8 Nel frattempo prendete delle fette di pane e mettetele ad abbrustolire in forno. Una volta che le fette di pane si saranno bene abbrustolite, mettete le fette di pane sul fondo dei piatti da portata, spolverate con del parmigiano grattugiato e versate sopra i crostini la zuppa calda. Se gradite potete condire ulteriormente la zuppa con un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo.

Buon appetito!!!



