

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pane e fagioli

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

olio
½ cipolla
1 carota
sedano
prezzemolo
1/2 tazza di conserva di pomodoro
brodo di fagioli (cotti a parte)
1 cavolo bianco
½ bietola
3-4 patate
600 g fagioli
sale
pepe
pane casareccio tagliato a pezzi.

PREPARAZIONE

1 Preparare un soffritto con olio, cipolla, carota, sedano e prezzemolo. Dopo poco unire

conserva di pomodoro, brodo di fagioli (cotti a parte), cavolo bianco, bietola e patate, il tutto ben tritato.

Aggiungere i fagioli, sale e pepe.

Cuocere bene il tutto e, a cottura ultimata, versare in una zuppiera contenente pane casareccio tagliato a pezzi.

2 Servire dopo aver fatto riposare e, prima di iniziare a mangiare, versare un filo di olio crudo.