

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di pane raffermo e umido di fagioli

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La zuppa di pane raffermo e umido di fagioli, quando la voglia di coccola diventa insopportabile è questo il piatto che dovrete preparare! Caldo, sostanzioso, gustoso e chi più ne ha più ne metta, senza contare che lo potete preparare tranquillamente con i fagioli borlotti già cotti (meglio se fatti in casa ma vanno bene anche quelli in scatola).

Se poi avete dei fagioli in umido che vi sono rimasti...il gioco è già fatto! Vi basterà stratificarli con delle fette di pane raffermo e abbondante parmigiano e avrete una bella zuppa pronta pronta.

Nel caso non abbiate più l'acqua di cottura dei fagioli ovviate con del buon brodo di carne.

Altro super consiglio: se volete rendere il tutto ancora più goloso, cospargete la superficie della zuppa con abbondante parmigiano e qualche pezzetto di formaggio filante tipo emmental e ripassate in forno a gratinare...avrete una zuppa di pane raffermo e umido di fagioli da urlo!

## INGREDIENTI

FAGIOLI BORLOTTI già lessati - 500 gr

SCALOGNO 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

ROSMARINO 1 rametto

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaio da tavola

PARMIGIANO GRATTUGIATO 150 gr

PANE raffermo - 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Il primo passaggio per realizzare questa zuppa di pane raffermo e umido di fagioli è di preparare l'umido di fagioli. Fate scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una pentola dal fondo spesso, preferibilmente in ghisa smaltata o materiali che mantengano molto bene il calore.



- 2 Pulite uno scalogno dagli strati esterni più secchi e tritate il resto piuttosto finemente.

Unite lo scalogno tritato nella pentola e accendete il fuoco.



**3** Aggiungete al soffritto anche uno spicchio d'aglio in camicia appena schiacciato e gli aghi di un rametto di rosmarino.





- 4 Completate questo fondo di cottura con un bel cucchiaino di concentrato di pomodoro e mescolate fino a che questo ingrediente non si sia ben sciolto.

Lasciate soffriggere il tutto per un altro paio di minuti o fino a che lo scalogno non si sia ammorbidito.



- 5 Non vi resta che aggiungere alla pentola i fagioli già lessati con un po' del loro brodo di cottura. Per realizzare questa ricetta potreste preferire i fagioli in scatola, in questo caso non avrete a disposizione la loro acqua di cottura e vi consigliamo di utilizzare il liquido

di governo.

Come potete fare quindi? Sarà sufficiente aggiungere un po' di brodo a piacere o vegetale o di carne per poter rendere la preparazione sufficientemente umida.



- 6 Coprite la pentola con il suo coperchio e lasciate cuocere per circa 30 minuti. Tutti gli ingredienti sono già cotti ma hanno bisogno di insaporirsi bene insieme, quindi lasciateli una mezzoretta sul fuoco per ottenere il miglior risultato.



**7** Quasi al termine della cottura dell'umido di fagioli, potrete iniziare a pensare al resto degli ingredienti: preparatevi con abbondante parmigiano grattugiato ed iniziate ad affettare del pane raffermo, meglio se toscano ovvero senza sale.

Disponete le fette di pane sul fondo di una zuppiera e cospargetele con abbondante parmigiano grattugiato.



**8** Ora l'umido di fagioli sarà pronto, quindi non vi resta che assaggiarlo per regolarlo di sale. Ricordatevi di togliere lo spicchio d'aglio che avevamo aggiunto intero in camicia, quindi

va assolutamente tolto perchè sarebbe davvero sgradevole ritrovarselo in un boccone!



- 9 Versate un po' di umido di fagioli sullo strato di pane, quindi ricoprite il tutto con altro pane e via così con altro parmigiano, umido di fagioli etc. Continuate con gli strati fino a che potete.





**10** Una volta terminati gli strati potete valutare se secondo voi è necessario aggiungere del brodo per rendere la zuppa un po' più morbida o se, invece, è sufficiente l'umidità dei fagioli per ottenere la brodità desiderata.

Mettete la zuppiera da parte per qualche minuto in modo che il pane si possa ben impregnare dei sapori dell'umido di fagioli.

Servite, infine, la zuppa insaporendola a piacere con una bella macinata di pepe nero e un giro d'olio extravergine d'oliva a crudo.



## CONSIGLIO

**Posso usare altri tipi di fagioli?**

Certo! Vedo molto indicati anche i fagioli cannellini che sono forse i più usati nelle ricette toscane dato che anche il pane consigliato è di queste parti.

**Mi puoi consigliare altre zuppe magari anche con altri legumi perchè mi piacciono molto e vorrei variare un po'.**

Guarda nel sito ne trovi davvero tantissime a partire dalla [zuppa di ceci classica](#) a qualche variante più esotica come quella [andalusa](#) per esempio. Oppure potresti provare con una [zuppa di lenticchie e friarielli](#) d'ispirazione partenopea.