

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppetta verza e fagioli

di: *Cookaround*

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

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

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



## INGREDIENTI

CAVOLO VERZA 1 kg

FAGIOLI BORLOTTI 500 gr

POMODORI maturi - 5

CIPOLLE ½

PANCETTA (TESA) 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

Quando il freddo si fa sentire, si ha spesso voglia di mangiare qualcosa di caldo e confortevole! Se vi trovate in una di quelle giornate, sappiate che c'è un piatto che sembra fatto a posta per voi: **zuppetta verza e fagioli**, una grande portata per chi ama i sapori rustici e carichi di gusto. Farla è davvero semplice, ma il risultato non sarà per nulla banale! Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta. E se amate la verza in modo particolare vi proponiamo un'altra idea: [gratin con zucca](#) e verza, buonissimo anche questo!

# PREPARAZIONE

**1** Per fare la zuppetta di verza e fagioli, per prima cosa mettete a bagno la sera prima i fagioli in acqua tiepida; scolateli e lessateli, a fuoco lento, per un paio d'ore in abbondante acqua senza sale.

In un casseruola soffriggete la pancetta e la cipolla, unite i pomodori e lasciate cuocere per circa 15 minuti.



**2** Unite i fagioli e la verza lavata e tagliata grossolanamente, aggiungendo circa un litro d'acqua.



3 Regolate di sale e cuocete ancora per mezz'ora. Rimescolate spesso e quando sarà

ristretta spegnete. La vostra zuppetta verza e fagioli è pronta per essere servita ben calda.

## CONSIGLIO