



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Zuppa di scarola e fagioli



4 Persone

minestre Categoria

media Difficoltà

3 ore + una notte per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **una tegame**

Ingredienti

- 1/2 kg di fagioli borlotti secchi
- 1 kg di scarola
- 50 gr di pancetta
- 5 pomodori
- 1/2 cipolla
- Sale ed olio

Preparazione Zuppa di scarola e fagioli

Passo 1.

Mettete in ammollo i fagioli per un'intera notte.

Passo 2.

Lessateli, per due ore, in acqua senza sale.

Passo 3.

Pulite la scarola e tagliatela.

Passo 4.

In una casseruola, soffriggete nell'olio la pancetta e la cipolla fino ad assumere un colore dorato.

Passo 5.

Aggiungete i pomodori, il sale e fate cuocere per 15 minuti.

Passo 6.

Versate un litro d'acqua, i fagioli scolati e la scarola.

Passo 7.

Lasciate cuocere per circa 30 minuti mescolando con frequenza.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)