



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

## *Minestra di scarole e fagioli*



**4** Persone

**minestre** Categoria

**facile** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

### **Ingredienti**

- 1/2 kg di fagioli cannellini
- 4 fasci di scarole
- 1 costa di sedano
- 100 g di lardo
- aglio
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Minestra di scarole e fagioli**

### **Passo 1.**

Lasciate i fagioli in ammollo per una notte.

### **Passo 2.**

Il giorno dopo, fateli cuocere con uno spicchio d'aglio e del sedano in acqua salata.

### **Passo 3.**

Preparate un trito di aglio e lardo e fatevi cuocere le scarole.

### **Passo 4.**

Aggiungete i fagioli e fate amalgamare a fuoco lento per 15 minuti.

#### **Note**

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