



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

Zuppa di fagioli zampognari



4 Persone

minestre Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una griglia**

Ingredienti

- 400 g di fagioli zampognari
- 8 pomodorini
- sedano
- prezzemolo
- peperoncino
- 4 fette di pane raffermo
- aglio
- olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Zuppa di fagioli zampognari

Passo 1.

Lasciate i fagioli in ammollo per una notte.

Passo 2.

Il giorno dopo, fateli cuocere per 40 minuti con il sedano tagliato a pezzetti.

Passo 3.

Unite i pomodorini, due spicchi d'aglio ed il peperoncino e lasciate cuocere altri 30 minuti.

Passo 4.

Aggiungere quindi l'olio e completare la cottura.

Passo 5.

Abbrustolite il pane disponete le fette nei piatti.

Passo 6.

Versatevi sopra la zuppa e servite aggiungendo a crudo olio extravergine e prezzemolo.

Note

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