



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

Fagioli e sedano rapa



4 Persone

minestre Categoria

facile Difficoltà

2 ore (+ 12 ore per l'ammollo) Tempo

Attrezzatura : **pentola**

Ingredienti

- 200 gr di fagioli borlotti
- 1 sedano rapa
- 1 carota
- 1 cipolla
- olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiai di aceto
- alloro
- prezzemolo
- sale

Preparazione Fagioli e sedano rapa

Passo 1.

Mettete in ammollo i fagioli per una notte.

Passo 2.

Fateli cuocere in acqua salata con la carota, la cipolla non tagliati e due foglie di alloro.

Passo 3.

Nel frattempo tagliate il sedano rapa a listarelle ed aggiungetelo ai fagioli a metà cottura.

Passo 4.

Una volta che i fagioli sono cotti, togliete le verdure e l'alloro ea aggiungete olio ed aceto.

Passo 5.

Fate raffreddare e condite il tutto con la cipolla e la carota tagliate e del 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>)