



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

Fasoi e frumenton



4 Persone

minestre Categoria

media Difficoltà

3 ore Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 400 gr di fagioli secchi borlotti
- 450 gr di grani di frumento
- 100 gr di lardo affumicato
- 6 patate
- Prezzemolo
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Fasoi e frumenton

Passo 1.

Mettete in ammollo i fagioli e i grani di frumento per un'intera notte.

Passo 2.

Sgocciolateli e versateli in una pentola con l'acqua.

Passo 3.

Aggiungete anche il lardo dopo averlo battuto.

Passo 4.

Fate cuocere per circa tre ore e a metà cottura aggiungete il prezzemolo tritato, l'olio, le patate sbucciate e fatte a pezzi, il sale e il pepe.

Note

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