



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

Minestra di spinaci e fagioli



4 Persone

minestre Categoria

facile Difficoltà

2 ore e 30 minuti (+ 12 ore per l'ammollo) Tempo

Attrezzatura : **pentola, padella**

Ingredienti

- 350 gr di spinaci
- 200 gr di fagioli cannellini
- 50 gr di pancetta
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 150 gr di polpa di pomodoro
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- prezzemolo
- sale
- pepe

Preparazione Minestra di spinaci e fagioli

Passo 1.

Mettete i fagioli in ammollo per una notte.

Passo 2.

Tagliate a pezzetti la cipolla, la carota ed il sedano; metteteli quindi a soffriggere in olio extravergine d'oliva insieme alla pancetta tritata.

Passo 3.

Aggiungete i fagioli ed acqua, quindi fate cuocere a fiamma bassa per due ore circa.

Passo 4.

Aggiustate di sale e pepe.

Passo 5.

Mentre i fagioli si stanno cuocendo, fate imbiondire l'aglio in olio quindi toglietelo.

Passo 6.

Aggiungete il pomodoro e del prezzemolo tritato.

Passo 7.

Pulite gli spinaci e tagliateli a pezzettini, quindi uniteli ai fagioli insieme alla salsa di pomodoro e fate cuocere per altri 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>)