



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

Zastoch



4 Persone

minestre Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 400 gr di fagioli
- 400 gr di zucca
- 400 gr di patate
- 3 cucchiaini d'olio
- 1 cipolla
- sale

Preparazione Zastoch

Passo 1.

Fate cuocere, per circa un'ora e mezza, fagioli in acqua fredda salata.

Passo 2.

Lessate le patate per circa 40 minuti calcolando il tempo dal punto di ebollizione.

Passo 3.

Lessate anche la zucca per circa 20 minuti.

Passo 4.

Scolate le verdure, sbucciate le patate e tagliatele a fettine.

Passo 5.

Tagliate a fette anche la zucca.

Passo 6.

Tritate la cipolla e fatela dorare nell'olio.

Passo 7.

Unite tutte le verdure e un poco di sale e lasciate cuocere per 20 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>)