



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

Zuppa di radicchio e polenta



4 Persone

minestre Categoria

facile Difficoltà

2 ore e 40 minuti (+ 12 ore per l'ammollo) Tempo

Attrezzatura : **2 pentole, padella**

Ingredienti

- 3 cespi di radicchio
- 100 gr di fagioli
- 100 gr di farina di mais
- 80 gr di guanciale
- alloro
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- olio extravergine d'oliva
- brodo vegetale
- alloro
- sale
- pepe

Preparazione Zuppa di radicchio e polenta

Passo 1.

Mettete i fagioli in ammollo per una notte.

Passo 2.

Fate cuocere i fagioli per 2 ore in acqua con cipolla, carota, sedano ed una foglia di alloro.

Passo 3.

Aggiustate di sale alla fine.

Passo 4.

Sbollentate il radicchio per 10/15 minuti, quindi tritatelo.

Passo 5.

Preparate un soffritto con il guanciale tritato.

Passo 6.

Fate bollire il brodo in una pentola, quindi aggiungete il radicchio e la farina, quindi mescolate per 10 minuti.

Passo 7.

Aggiungetevi il guanciale ed i fagioli, quindi proseguite la cottura per altri 15/20 minuti.

Passo 8.

Salate e pepate a piacere e servite.

Note

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