



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

Zuppa di zucca e fagioli



4 Persone

minestre Categoria

media Difficoltà

2 ore e 45 minuti (+ 12 ore per l'ammollo) Tempo

Attrezzatura : **2 pentole, schiacciapatate**

Ingredienti

- 1 zucca bianca
- 1 kg di patate
- 300 gr di fagioli
- 2 litri di latticello
- rosmarino
- alloro
- salvia
- sale
- pepe

Preparazione Zuppa di zucca e fagioli

Passo 1.

Mettete i fagioli ammollo per una notte.

Passo 2.

Pulite la zucca e grattugiatela, quindi mettetela per 2 ore sotto sale.

Passo 3.

Fate cuocere i fagioli per 1 ora con rosmarino, alloro e salvia.

Passo 4.

Nel frattempo lessate le patate, quindi passatele nello schiacciapatate.

Passo 5.

Mettete il latticello in una pentola ed aggiungetevi la zucca, i fagioli e le patate.

Passo 6.

Fate cuocere per 20/30 minuti mescolando spesso.

Passo 7.

Aggiustate di sale e pepe, quindi 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>)