



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

## *Zuppa di scarola e fagioli*



**4** Persone

**minestre** Categoria

**media** Difficoltà

**3 ore + una notte per l'ammollo** Tempo

Attrezzatura : **una tegame**

### **Ingredienti**

- 1/2 kg di fagioli borlotti secchi
- 1 kg di scarola
- 50 gr di pancetta
- 5 pomodori
- 1/2 cipolla
- Sale ed olio

## **Preparazione Zuppa di scarola e fagioli**

### **Passo 1.**

Mettete in ammollo i fagioli per un'intera notte.

### **Passo 2.**

Lessateli, per due ore, in acqua senza sale.

### **Passo 3.**

Pulite la scarola e tagliatela.

### **Passo 4.**

In una casseruola, soffriggete nell'olio la pancetta e la cipolla fino ad assumere un colore dorato.

### **Passo 5.**

Aggiungete i pomodori, il sale e fate cuocere per 15 minuti.

### **Passo 6.**

Versate un litro d'acqua, i fagioli scolati e la scarola.

### **Passo 7.**

Lasciate cuocere per circa 30 minuti mescolando con frequenza.

## Note

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