

## ZUPPA ALLA CONTADINA

### Ingredienti (per 6 persone):

- 6 fette di pane casalingo raffermo
- Fagioli cannellini: gr. 300 (secchi)
- Un mazzetto di cavolo nero
- Un quarto di cavolo verza
- 2 mazzetti di bietola
- 2 patate
- 2 carote
- 2 gambi di sedano
- Odori (cipolla, carota, sedano)
- Un cucchiaino di conserva
- Olio d'oliva
- Sale e pepe



### Preparazione

Lessate i fagioli, dopo averli tenuti a mollo una notte, in circa 2 litri d'acqua fredda salata. Passatene i tre quarti e rimettete la purea ottenuta nel brodo di cottura. In una pentola fate rosolare in 8 cucchiaini d'olio, gli odori tritati e quando la cipolla appassisce unite tutte le verdure pulite, lavate e tagliate a fettine. Fate stufare alcuni minuti quindi aggiungete il concentrato diluito con brodo. Salate poco, pepate e unite il brodo dei fagioli e i fagioli rimasti interi. Fate cuocere per circa un'ora a pentola scoperta. In una zuppiera mettete le fette di pane (volendo abbrustolite e leggermente strofinate d'aglio) e versateci sopra la zuppa. Aspettate un decina di minuti prima di servirla.

[Versione Stampabile](#)

[Torna all'indice "Ricette di cucina"](#)