CLASSICA DI FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 150 gr di fagiolo dall'occhio tenuti a bagno per una notte,
- 80 gr di prosciutto affumicato,
- 800 gr di pomodoro pelati,
- una carota,
- una costa di sedano,
- 2 cipolline,
- una foglia di alloro,
- 4 spicchi di aglio,
- un litro e mezzo di brodo,
- 4 cucchiari di olio extravergine di oliva,
- 5 rametti di timo,
- sale, peperoncini.

Lessate per un'ora i fagioli in una pentola contenente abbondante acqua, unite l'alloro, la carota, il sedano e una cipolla. Rosolate la cipolla rimasta, finemente tritata, in una padella con l'olio, l'aglio non sbucciato, il timo, il prosciutto e il peperoncino.

Poi unite i fagioli scolati e un paio di mestoli di brodo e cuocete per 5 minuti.

Aggiungete quindi i pelati tagliati grossolanamente, il brodo rimasto ben caldo e cuocete ancora per 20 minuti.

Regolate di sale e servite la zuppa ben calda direttamente nei piatti individuali.