

MINISTRONE DI VERZE E FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di verza pulita,
- 200 g di fagioli borlotti,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 1 patata,
- 150 g di pomodori pelati,
- 300 g di pasta tipo qualsiasi,
- sale.

Soffriggere l'olio e l'aglio, unire i pelati con poca acqua, la verza e cuocere per 10'.
Tagliare la patata a dadini e unirla al sugo.
Cuocere i fagioli e aggiungerli al sugo.
Aggiustare di sale e cuocere per altri 15'.
Allungare con acqua calda e quando bolle versare la pasta e portare a cottura.