
ZUPPA DI PATATE, CIPOLLE E FAGIOLI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 patate,
- 2 cipolle,
- 250 g di fagioli borlotti lessati,
- sedano,
- olio d'oliva,
- sale,
- peperoncino,
- pane raffermo.

In una pentola contenente acqua fredda si versano le verdure tagliate a tocchetti e si lasciano cuocere.

A metà cottura si aggiungono i fagioli e si completa la cottura.

In una grossa ciotola viene sistemato il pane tagliato a tocchetti e su di esso si versano la minestra e l'olio extra vergine d'oliva.

La zuppa di patate, cipolle e fagioli è un piatto tipico primaverile.