

## MINESTRA CON FAGIOLI

### *Ingredienti per 4 persone*

- 300 g di fagioli borlotti secchi
- 350 g di patate a pasta bianca
- 2 foglie di alloro
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 40 g di lardo
- cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 1 gambo di sedano
- 5 foglie di salvia
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- sale
- pepe



*Vino consigliato*  
Franciacorta

**Tempo:** 130' - **Kcal:** 410 a porzione - **Difficoltà:** facile

### *Preparazione*

Lasciate a bagno i fagioli per una notte in acqua tiepida con un pizzico di bicarbonato. Tritate l'aglio, la cipolla, il sedano e la salvia e soffriggete tutto nell'olio; dopo qualche minuto aggiungete il lardo tritato e il prezzemolo, pepate e fate insaporire per altri 5 minuti. Scolate i fagioli, uniteli al soffritto e mescolate energicamente. Coprite con 2 l di acqua salata e lessate per 2 ore unendo le foglie di alloro. Aspettate 1 ora, pelate le patate e aggiungetele intere alla minestra. Portate a termine la cottura, levate le patate, schiacciatele e rimettetele nella minestra. Amalgamate bene e servite la minestra con fagioli ben calda.

**Note:** La minestra con i fagioli prevede una lunga cottura. Usando la pentola a pressione potete dimezzare i tempi; aggiungere delle foglie di salvia e alcune di alloro, essicate, per rendere la pietanza più profumata e più digeribile.