

MINESTRA CONTADINA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di fagioli bianchi,
- 150 g di fagioli rossi,
- 150 g di piselli,
- 3 cipolle,
- 3 carote,
- 300 g di spinaci,
- 30 g di burro,
- sale,
- pepe.

Lasciate a mollo per una notte intera, i fagioli bianchi e rossi.

Cuocete i piselli.

Sbucciate e tagliate a pezzetti le cipolle, le carote e fatele soffriggere nel burro.

Mettete nel frullatore i fagioli e poi uniteli ai piselli, cipolle, carote.

Salate e pepate e allungate con un po' d'acqua aggiungendo gli spinaci tritati.