

FAGIOLI A ZUPPA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fagioli surgelati,
- 2 spicchi di aglio,
- 100 g di pancetta,
- 1 cipolla,
- 1 cavolfiore,
- olio d'oliva,
- 100 g di salsa di pomodoro,
- formaggio parmigiano,
- pane a fette,
- sale,
- pepe.

Lessare i fagioli per circa 60' e salarli a metà cottura.
Soffriggere la pancetta, la cipolla, l'aglio, tutti tritati, nell'olio.
Unire il cavolo pulito e tagliato a dadini, salare e pepare.
A metà cottura aggiungere il pomodoro e portare a cottura.
Unire il cavolo ai fagioli e lasciare sul fuoco qualche minuto.
Versare la zuppa sul pane tostato e servire con il parmigiano.