

Zuppa fagioli e castagne

Scritto da Gianluca Paoni



Come una volta, ingredienti semplici, ricavati dalla terra che sprigionano un sapore intenso. Da gustare soprattutto nelle stagioni più fredde, la ricetta si realizza senza troppe difficoltà. La ricetta era usata in particolare alla vigilia di Natale.

Ingredienti per 4 persone

- **Fagioli**
400 gr.
- **Castagne**
- **Cipolla**
mezza
- **Passata di pomodoro**
1/2 litro
- **Carota**
1
- **Sedano**
1
- **Olio**
- **Sale**

Preparazione

- Mettere i fagioli a bagno la sera prima e cuocerli a fuoco lento. Preparare le castagne arrostandole e spellandole.
- Preparare un soffritto di cipolla carota e sedano.
- Aggiungete la passata di pomodoro, un pò d'acqua calda, i fagioli e le castagne;

- Lasciare cuocere fino a quando il tutto si sia amalgamato per bene.

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Note

Per esaltare di più i sapori sarebbe meglio usare una pentola di coccio come si faceva una volta.

Prima di versare la zuppa fumante nei piatti abbrustoliamo due belle fette di pane casareccio con cui accompagnamo la zuppa.