

Zuppa di fagioli

Ingredienti per 4 persone:

500 g di fagioli Igp di Sarconi, olio di oliva, 1 cipolla, 1 gambo di sedano, 500 g di pomodorini, pepe nero macinato fresco q. b.

Preparazione:

Mettete a bagno i fagioli per alcune ore poi lessateli per 30 minuti. A parte preparate un sugo con pomodorini, cipolla, sedano, pepe, olio extravergine lucano e sale. Unite i fagioli e continuate la cottura per altri 15/20 minuti. Servite con pane raffermo possibilmente lucano.