



Zuppa di fagioli e carne - [Visualizza sul sito](#)
di pappoletta72

primo piatto - fagioli - minestra

180 g di fagioli rossi secchi

200 g di carne macinata

mezzo peperone

1 scatola di pelati

sale, pepe, peperoncino,

cipolla, aglio.

250 g di brodo vegetale

Ho lasciato i fagioli di notte in ammollo. Ho fatto soffriggere in olio la cipolla e l'aglio tritati e il peperoncino. Ho aggiunto la carne che ho fatto rosolare. A questo punto ho unito il peperone tagliato a listarelle; dopo un po' i fagioli, i pelati e il brodo e ho lasciato cuocere per piu' di un'ora e mezzo. Ho salato e pepato.

eCucinando.it