

# Fagiolata

La **fagiolata** è una zuppa di fagioli in cui se ne utilizzano di vario tipo, mescolati tutti insieme per avere differenti consistenze e sfumature di sapore. In questa variante io vi consiglio fagioli rossi, neri, azuki, borlotti, cannellini e all'occhio in uguale proporzione, ma potete scegliere quelli che preferite, pur mantenendo una certa varietà.

La **fagiolata** è ottima servita con crostini di pane, in accompagnamento o sul fondo del piatto. In origine con questa ricetta si poteva riciclare il pane duro, che messo sotto alla zuppa si ammorbidiva e insaporiva. Molto importante un filo d'olio a crudo prima di servire, per esaltare il sapore dei fagioli appena cotti.

## INFORMAZIONI

- **2** persone
- **320Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **2 ore**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

## INGREDIENTI

- 200 g di fagioli secchi misti a piacere (rossi, neri, azuki, borlotti, cannellini, all'occhio)
- 1 scalogno
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di salvia
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 1.5 l di Brodo vegetale
- Sale
- Pepe nero macinato al momento

## PREPARAZIONE

- Mettere ammollo i fagioli almeno 8-12 ore prima di preparare la ricetta.
- Spellare lo scalogno e tritarlo finemente.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere assieme alle foglie di salvia, anch'esse ben lavate.
- Mettere in una pentola da minestra metà olio, lo scalogno e l'aglio spellato e tritato. Portare sul fuoco e far dorare a fiamma media.
- Unire i fagioli ben scolati, il trito di rosmarino e salvia, mescolare bene per un paio di minuti su fiamma vivace, quindi unire il brodo.
- Portare a bollore, quindi far sobbollire a fiamma media per 1 ora e 20 minuti semicoperto.
- Mescolare di tanto in tanto.
- A fine cottura regolare di sale e servire con un filo d'olio a crudo e pepe nero macinato al momento.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

