Zuppa calda di scarole e fagioli

Senza glutine



Ingredienti

1Kg di scarola

500 gr di fagioli cannellini

olio evo q.b.

aglio q.b.

sale q.b.

peperoncino q.b. (facoltativo)

Procedimento

Fate soffriggere l'aglio nell'olio evo e se vi piace aggiungete un po' di peperoncino. Lavate e pulite bene la scarola e cuocetela in olio. Aggiungete i fagioli già cotti e girate. Fate cuocere per almeno mezz'ora. Intanto tostate qualche fetta di pane con olio e sale nel forno. Se serve aggiungete altra acqua nelle scarole, regolate di sale e completate con un giro d'olio. Servite in un piatto con una bella fetta di pane e un ultimo giro d'olio.

Ricetta dal web