



## ZUPPA DI FAGIOLI

Ingredienti per 6 persone:

500 gr. di fagioli borlotti secchi

500gr. di macinato di salsiccia

500 gr. di macinato di manzo

Passata di pomodoro q.b

sedano carota cipolla per fondo

ragù

parmigiano q.b.

2 francesini (raffermi)

### Procedimento:

Mettere i fagioli in una casseruola a bordo alto, coprirli con abbondante acqua salata e cuocere.

A parte tritare le verdure e fare il ragù, sfumando la carne quando rosolata con  $\frac{1}{2}$  bicchiere di vino bianco e unire poi la passata di pomodoro. Cuocere per almeno 2 ore. Tagliare il pane raffermo a fette di circa un centimetro.

Prendere una pirofila con bordo alto, stendere uno strato uniforme di fette di pane, bagnarle con il brodo di cottura dei fagioli, stendere sopra il ragù, poi una manciata di fagioli e una spolverata di parmigiano. Proseguire con gli strati, l'ultimo termina con ragù fagioli e la spolverizzata di parmigiano. Infornare a 180° per  $\frac{1}{2}$  ora coperta e 10/15 minuti scoperta.

Servire calda.