



MANGIA E BEVI...

## zuppetta di scarola e fagioli

IN CIOCIARIA

### Zuppetta di scarola e fagioli

*1 kg di scarola, 1/2 kg di fagioli borlotti secchi,  
5 pomodori maturi, mezza cipolla, 50 g di pancetta, olio, sale.*

Mettere a bagno la sera prima i fagioli in acqua tiepida: scolarli e lessarli, a fuoco lento, per un paio d'ore in abbondante acqua senza sale. In una casseruola soffriggere la pancetta e la cipolla, unire i pomodori e lasciar cuocere per circa 15 minuti; versare i fagioli e la scarola lavata e tagliata grossolanamente, aggiungendo circa un litro d'acqua.

Regolare di sale e cuocere ancora per mezz'ora. Rimescolare spesso e servire caldo.

### Prickly lettuce and beans soup

*1 kg prickly lettuce, 1/2 kg dry "borlotti" beans, 5 ripe tomatoes, 1/2 onion, 50 g bacon, oil, salt.*

Soak for at least 12 hours the dry "borlotti" beans in tepid water; drain and boil them for about 2 hours in plenty of water without salt.

In a casserole, saute the bacon and the onion with some oil, add the tomatoes and cook for about 15 minutes. Pour the boiled beans and the washed prickly lettuce roughly chopped in the casserole adding about 1 liter of water. Salt to taste and cook for another 30 minutes stirring frequently. Serve hot.