

Ricetta della minestra di castagne e fagioli

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di castagne secche
- 150 g di fagioli borlotti
- 1 cipolla
- 200 g di patate (all'incirca 4 patate medio-piccole)
- Un mazzetto di alloro, salvia e rosmarino
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Lasciare in ammollo i fagioli borlotti e le castagne secche in due recipienti diversi con acqua salata, aromatizzata con qualche foglia di alloro, per una notte intera. Il giorno seguente scolare le castagne e i fagioli e preparare la minestra come segue: in una casseruola con dell'olio far soffriggere la cipolla tagliata a fettine sottili e lasciare insaporire.

Sbucciare e tagliare le patate a dadini, poi unirle nella pentola insieme alle castagne e ai fagioli, coprire con dell'acqua fino a ricoprire totalmente gli ingredienti, aggiungere gli aromi, il sale e lasciar bollire per un'ora e mezzo.

In caso l'acqua venga assorbita tutta durante la cottura aggiungerne ancora, quando le patate tenderanno a sfaldarsi e le castagne ed i fagioli saranno morbidi la minestra è pronta. Servire preferibilmente in ciotole di terracotta, che mantengono di più il calore, con un filo d'olio e una spruzzata di pepe.