



Zuppa di fagioli e zucca

Ingredienti

1 kg di zucca
2 scatole di fagioli
olio
peperoncino
prezzemolo
aglio

Questa zuppa è alquanto veloce se si prepara (non inorridite) con i fagioli in scatola.

Tagliare la zucca a pezzi piccoli e metterla in una pentola sul fuoco con olio, sale e peperoncino; coprire con il coperchio e farla stufare. Quando la zucca sarà cotta, aggiungere i fagioli lessi e il prezzemolo, fare insaporire per 15 minuti e servirla con crostini di pane secco.