

LA CLASSICA DI ARTUSI

Ingredienti e preparazione

...I fagioli restano molto in corpo, quietano per un pezzo gli stimoli della fame; ma... anche qui c'è un ma, come ce ne sono tanti nelle cose del mondo, e già mi avete capito. Per ripararvi, in parte, scegliete fagioli di buccia fine o passateli. Per rendere la zuppa più grata al gusto e più saporita, fatele un soffritto in questa proporzione: prendete un quarto di cipolla, uno spicchio d'aglio, un pizzico di prezzemolo e un bel pezzo di sedano bianco. Tritate finissimi questi odori colla lunetta e metteteli al fuoco con olio a buona misura; siate generosi a pepe. Quando il soffritto avrà preso colore, unitevi due ramaoli della broda dei fagioli, aggiungete un poco di sugo di pomodoro o di conserva, fateli alzare il bollore e versatelo nella pentola de' fagioli. Per chi aggradisce un poco d'erbaggio può mettere il cavolo nero, prima lessato e fatto bollire alquanto nel liquido del soffritto suddetto. Ora non resta che bagnare il pane, già preparato avanti con fette arrostiti, grosse un dito e poi tagliate a dadi.

