

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO

Ingredienti (per 4 persone):

- Fagioli cannellini: gr. 400 (secchi)
- Pomodori maturi o pelati gr. 400
- 4 spicchi d'aglio
- Salvia
- Olio d'oliva
- Sale e pepe



Preparazione

Lessate i fagioli a fuoco lento per circa 2 ore e lasciateli intiepidire nell'acqua di cottura. In una padella fate rosolare, in 8 cucchiari d'olio, gli aglio schiacciati e qualche fogliolina di salvia. Prima che l'aglio prenda colore aggiungete i fagioli scolati ed ancora tiepidi. Salate, pepate e fateli insaporire per qualche minuto. Infine unite i pomodori pelati e senza semi e fate cuocere lentamente per circa mezz'ora, girando con un mestolo di legno. Alla fine i fagioli dovranno essere densi, ma non sfatti.

[Versione Stampabile](#)

[Torna all'indice "Ricette di cucina"](#)