

Borlotti all'uccelletto al profumo di Parma



Tempo di preparazione: 25 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Polpa Fine 3x400g 200 gr
- Aglio 2 spicchi
- Fagioli borlotti secchi 300 gr
- Olio evo q.b.
- Pepe nero q.b.
- Prosciutto di Parma tagliato grosso 200 gr
- Rosmarino 1 rametto
- Sale fino q.b.
- Salvia 1 rametto

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Mettere i fagioli precedentemente tenuti a mollo per almeno 8 ore in un tegame, possibilmente di terracotta, e coprirli con quattro dita d'acqua. Portare i fagioli a ebollizione molto velocemente, quindi abbassare la fiamma e lasciarli cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti fino a risultare morbidi.

Una volta pronti i fagioli, fare rosolare in un tegame l'aglio ed il rametto di salvia con un filo di olio evo.

Dopo un paio di minuti aggiungere la **Polpa Fine Pomi** e cuocere il tutto fino a ottenere un sugo abbastanza denso.

Aggiungere quindi i fagioli precedentemente cotti, aggiustare di sale e pepe e proseguire la cottura per almeno 15 minuti.

A parte, nel frattempo, saltare in una padella antiaderente il prosciutto di Parma tagliato a listarelle, fino a raggiungere una croccante doratura.

Servire i fagioli in una terrina adagiandoci sopra una bella dose di prosciutto di Parma croccante e un rametto di rosmarino.