Borlotti all’uccelletto al profumo di Parma



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- 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

Preparazione

1. 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.
2. Una volta pronti i fagioli, fare rosolare in un tegame l'aglio ed il rametto di salvia con un filo di olio evo.
3. Dopo un paio di minuti aggiungere la **Polpa Fine Pomì** e cuocere il tutto fino a ottenere un sugo abbastanza denso.
4. Aggiungere quindi i fagioli precedentemente cotti, aggiustare di sale e pepe e proseguire la cottura per almeno 15 minuti.
5. A parte, nel frattempo, saltare in una padella antiaderente il prosciutto di Parma tagliato a listarelle, fino a raggiungere una croccante doratura.
6. Servire i fagioli in una terrina adagiandoci sopra una bella dose di prosciutto di Parma croccante e un rametto di rosmarino.

For this recipe we used:

Polpa Fine 200 gr

