Salsiccia e fagioli borlotti in umido



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Fagioli borlotti: 100 gr
- Fagioli cannellini: 100 gr
- Olio evo: 3 cucchiai
- Sale: q.b.
- Salsicce fresche: 2

Preparazione

- Dopo 12 ore di ammollo, lavare e lessare i fagioli in abbondante acqua senza sale a fuoco minimo per 45 minuti circa.
- Nel frattempo preparare un sugo di pomodoro con olio, aglio, ***Pomodoro a cubetti Pomì*** e sale.
- Cuocere il sugo per 15 minuti.
- Sbollentare le salsicce per 7-8 minuti, tagliarle in due o tre pezzi e unirle al sugo di pomodoro.
- Dopo un paio di minuti aggiungere anche i fagioli precedentemente cotti.
- Cuocere il tutto per 20 minuti circa a fuoco basso e a fine cottura eliminare l’aglio.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

