

Сальсичча с фасолью в томатном соусе



Время приготовления: 60 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4-х человек)

Для этого рецепта мы использовали:

- **Ингредиенты**

- Мякоть томатов в кубиках 500g 400 г
- Оливковое масло 3 ст.л.
- Свежая сальсичча 2-3 шт.
- Соль по вкусу
- Фасоль борлотти 100 г
- Фасоль каннеллини 100 г
- Чеснок 1 зубчик



Приготовление

1. Замочите фасоль на 12 часов, после чего промойте ее и варите в большом количестве воды без добавления соли на минимальном огне в течение 45 минут.
2. Пока варится фасоль, приготовьте томатный соус из следующих ингредиентов: оливковое масло, чеснок, **Мякоть томатов в кубиках Pomì** и соль.
3. Варите соус в сковороде в течение 15 минут.
4. Опустите сальсиччу в кипящую воду на 7-8 минут, разрежьте ее на 2 или 3 части и соедините с томатным соусом.
5. Через пару минут добавьте ранее отваренную фасоль.
6. Готовьте все вместе в течение 20 минут на слабом огне.
7. В самом конце удалите из блюда чеснок.