

## Guiso de salchicha y judías borlotti



**Tiempo de preparación:** 60 min.

**Dificultad:** Media

### Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate finamente troceado 400g 400 gr
- Aceite de oliva virgen extra 3 cucharadas
- Ajo 1 diente
- Judías borlotti 100 gr
- Judías cannellini 100 gr
- Sal
- Salchichas frescas 2

**Para esta receta hemos usado:**



## Preparación

Después de 12 horas en remojo, lavar y poner a cocer las judías en agua abundante sin sal a fuego mínimo durante unos 45 minutos.

Mientras tanto, preparar una salsa de tomate con aceite, ajo, **Tomate finamente troceado Pomì** y sal.

Cocer la salsa durante 15 minutos.

Dar un hervor a las salchichas durante 7-8 minutos, cortarlas en dos o tres trozos y añadir las a la salsa de tomate.

Pasados un par de minutos, añadir también las judías antes cocidas.

Cocerlo todo durante unos 20 minutos a fuego bajo y al terminar la cocción retirar el ajo.