

ZUPPE E MINESTRE

Fagioli e salsiccia piccante

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Quando i primi freddi cominciano a farsi sentire non c'è nulla di meglio di un bel piatto di **fagioli e salsiccia piccante**. Un comfort food di tutto rispetto, un piatto unico e gustoso che riscalda mente e corpo. La ricetta è davvero semplice da fare ed è perfetta da presentare anche ad una festa tra amici, magari in monoporzione, perché ricorda un po' i famosi fagioli alla messicana.

Una ricetta questa perfetta quando i primi freddi cominciano a farsi sentire!

Provate questa versione rustica e se amate abbinare legumi e carne, vi invitiamo a provare anche la [zuppa di pollo](#) con le lenticchie.

INGREDIENTI

FAGIOLI CANNELLINI già lessati - 250 gr
LUGANEGA 250 gr
DITALONI RIGATI pasta da minestra a piacere - 200 gr
PASSATA DI POMODORO 200 gr
CONCENTRATO DI POMODORO 20 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
SALVIA 4 foglie
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE ½
SALE
BRODO VEGETALE o di pollo -
PARMIGIANO GRATTUGIATO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta dei fagioli e salsiccia piccante per prima cosa in un tegame versate un giro di olio extravergine di oliva, quindi metteteci un paio di spicchi di aglio e un paio di ciuffetti di salvia. Quando sarà dorato l'aglio aggiungete anche i fagioli cannellini, un cucchiaio di concentrato e qualche mestolo di acqua di cottura dei fagioli e la passata di pomodoro. Mescolate per bene quindi aggiungete anche le salsicce e allungate con il brodo. Aggiungete del peperoncino piccante e cuocete a fuoco basso per circa un'oretta. Quando il liquido sarà quasi completamente asciugato, trasferite fagioli e salsiccia piccante nei singoli piatti, preferibilmente scodelle di coccio.

CONSIGLIO

Potrei utilizzare anche i fagioli rossi borlotti?

Certo, ci sembra un'ottima alternativa.

Posso conservare una porzione avanzata?

Puoi surgelarla oppure lasciarla in frigorifero per un giorno all'interno di un contenitore ermetico.

Ho acquistato più fagioli del dovuto. Cos'altro potrei fare?

Ti propongo la [trippa con fagioli](#) di Rosalba: buonissima!