

SECONDI PIATTI

Fagioli, salsiccia e funghi

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Se amate le ricette rustiche di certo **fagioli, salsiccia e funghi** è il piatto che fa per voi. Questi tre elementi spesso protagonisti delle nostre tavole, si mescolano in maniera eccellente tra di essi e danno vita ad un piatto favoloso. Un comfort food per le serate in cui il freddo comincia a farsi sentire e si ha voglia di qualcosa di buono e caldo. Provate questa ricetta e di certo diventerà uno dei cavalli di battaglia nelle giornate in cui avrete voglia di qualcosa di buono. Se amate inoltre i fagioli soprattutto nelle zuppe e nelle minestre vi invitiamo a provare la ricetta dei [fagioli all'uccelletto](#): buonissimi! Altre [ricette coi funghi](#)!

INGREDIENTI

LUGANEGA 250 gr
FUNGHI CARDONCELLI 200 gr
FAGIOLI CANNELLINI già cotti e sgocciolati - 480 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 2 ciuffi
BRODO VEGETALE insaporito con pezzi di porcino - 200 ml
SALE
PEPE NERO
PEPERONCINO IN POLVERE a piacere -

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare la ricetta dei fagioli, salsiccia e funghi per prima cosa tagliate a fettine sottili i cardoncelli già puliti, quindi in una padella antiaderente mettete un giro di olio extravergine di oliva, un paio di spicchi di aglio, del prezzemolo fresco e dopo aver fatto rosolare, aggiungete i funghi. Dopo qualche minuto e dopo averli mescolati un po', aggiungete anche i fagioli cannellini già lessi, quindi allungate con del brodo vegetale e infine mettete anche la salsiccia sbudellata e fatta a pezzettoni. Aggiustate di sale e pepe e cuocete per trenta minuti circa aiutandovi con dell'altro brodo ove necessario. Servite il piatto di fagioli, salsiccia e funghi ben caldo.

CONSIGLIO

Potrei usare dei fagioli rossi invece?

Sì certo vanno bene anche i borlotti.

Me ne è avanzata una porzione come la conservo?

Puoi conservarla in frigorifero per un giorno in un contenitore per alimenti.

Ho comprato più funghi del richiesto, cos'altro potrei farci?

Potresti fare anche i funghi sottaceto, che sono facili e buonissimi!