

SECONDI PIATTI

Cotechino con fagioli alla reggiana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 cotechino
fagioli borlotti secchi
cipolla
sedano
aglio
rosmarino
concentrato di pomodoro.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere i fagioli in bagno per una notte, la mattina dopo scolarli e lessarli.
Nel frattempo cuocere il cotechino in acqua, ricordarsi di fare dei piccoli forellini in più punti.
Prendere una pentola, mettere dell'olio e fare un soffritto con cipolla, sedano, aglio e rosmarino, quando la verdura prende colore aggiungere i fagioli, mescolare bene, unire del concentrato di pomodoro, del brodo, un pizzico di sale, far insaporire bene.
Prendere il cotechino, tagliare a fette e mettere nell'umido di fagioli.

Lasciare insaporire e finire la cottura.

Servire caldo.