

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Fagioli al sugo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 300 g di fagioli
- 20 g di burro
- 1/2 cipolla
- 1 cucchiaio di funghi
- 2 cucchiari di vino bianco
- 1 bicchiere di salsa di pomodoro.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavate i fagioli e lasciateli a bagno in acqua fredda per una notte. Dopodiché metteteli in un tegame con acqua fredda salata e lessateli. Mettete in una padella il burro e i funghi tagliati a strisce, aggiungete il vino, sale, pepe e lasciate cuocere per 10 minuti mescolando bene il tutto.

Aggiungete i fagioli sgocciolati e lasciateli insaporire per qualche minuto, versando sopra la salsa di pomodoro.