

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Fagioli all'uccelletto tradizionale toscana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [210 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

FAGIOLI CANNELLINI secchi - 400 gr

POMODORI 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

SALVIA 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

100 ml

SALE

PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Mettete i fagioli, precedentemente ammollati per una notte in acqua fredda e poi scolati, in un capiente tegame di coccio con abbondante acqua fredda.

Mettete il tegame sul fuoco e fate cuocere a fuoco bassissimo. Salate solo al termine della

cottura.

In una pentola di coccio fate soffriggere un trito d'aglio nell'olio extravergine d'oliva, unite quindi i pomodori tagliati a pezzi e la salvia.



- 2 Fate insaporire il tutto, quindi unite i fagioli e lasciate cuocere per circa 30 minuti, salate e pepate adeguatamente.

