

SECONDI PIATTI

Fagioli con le cotiche

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 cipolla
1 carota
1 costa di sedano
1 spicchio di aglio
3 cucchiari di olio extravergine di oliva
600 g circa di fagioli cannellini lessati
100 g di cotenne di maiale
mezzo bicchiere di vino bianco
40 g circa di crostini di pane
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla, la carota, il sedano e l'aglio.

In una padella mettete il trito appena preparato con l'olio e fate soffriggere.



2 Unite i fagioli e fate insaporire.



3 Tagliare a strisciole delle cotenne di maiale precedentemente bollite e sgrassate.



4 Fatele abbrustolire saltandole con un velo di olio in una padella antiaderente e sfumare con vino bianco.

Con un frullatore frullare i fagioli dopo averli salati e pepati e servire in una coppa con le cotenne.



5 Oppure potete servire la crema con le cotiche ed i crostini di pane.

