

SECONDI PIATTI

Fagioli con le cotiche

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Lazio*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *70 min* COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



Un altro monumento della cucina povera, un piatto diffuso in tutta la provincia. Un riuscito matrimonio tra la carne di maiale, che ha sfamato generazioni e generazioni di contadini, ed i fagioli.

INGREDIENTI

FAGIOLI freschi - 400 gr
CIPOLLE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
COTICHE DI PROSCIUTTO 50 gr
PASSATA DI POMODORO 250 gr
SEDANO 1 costa
CAROTE 1
SALE

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



2 Bollite le cotiche in acqua calda finché non diventano tenere.



3 Preparate nel frattempo un soffritto con l'olio d'oliva e la cipolla.
Versate le cotiche bollite nel soffritto.



4 Aggiungete 2 o 3 mestoli di passata di pomodoro, il sedano e la carote a pezzi.



5 Salate e fate cuocere fino ad ottenere un sugo denso.

Aggiungete i fagioli che avrete precedentemente bollito in acqua salata e fate insaporire il tutto per altri 10 minuti.

