

SECONDI PIATTI

Fagioli rossi con salsiccia

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

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



INGREDIENTI

500 g di fagioli rossi freschi
2 peperoni verdi
4 spicchi d'aglio
1 piccola cipolla
100 g di chorizo fresco in un pezzo solo
100 g di sanguinaccio in un pezzo solo
100 g di lardo fresco
1 dl di olio
sale

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una pentola i fagioli con acqua fredda, sale, un poco d'olio e mezza cipolla. Fate cuocere il chorizo e il sanguinaccio (punzecchiati in precedenza perché non si rompano) assieme al lardo. Tagliate le salsiccie a rondelle e tenetele da parte. Fate un soffritto con i peperoni verdi, l'aglio e la mezza cipolla rimasta, tritati. Unite i fagioli cotti il chorizo, il sanguinaccio, il lardo e il soffritto di peperoni, aglio e cipolla. Mescolate il tutto

molto bene.

Verificate di sale e servite.