

SECONDI PIATTI

Chirinò me fassolia - Maiale con fagioli

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARNE DI MAIALE 1 kg

FAGIOLI BORLOTTI secchi - 500 gr

PASSATA DI POMODORO 1,5 tazze

CIPOLLE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliate la carne in porzioni e mettetela con la cipolla a rosolare.



2 Salate, pepate e versate la passata di pomodoro. Lasciate cuocere.



3 Intanto fate bollire i fagioli e scolateli.



4 Quando la carne sarà quasi pronta, aggiungete un po' d'acqua e i fagioli.





5 Lasciate bollire tutto insieme fino a che non rimanga con la sua salsa.

NOTE

Variante:1. Se preferite, potete usare fagioli giganti.2. Questo cibo, se volete, potete cucinarlo al forno per evitare di rosolarlo.