

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
cucchiaini 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.