

SECONDI PIATTI

Salsiccia e fagioli

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Salsiccia e fagioli, un classico! Un secondo rustico e gustoso, ideale per le serate uggiose che caratterizzano il periodo autunnale.

Puoi utilizzare il tipo di salsiccia che più ti piace, puoi lasciarla intera o tagliarla a bocconcini.

E i fagioli? Puoi usare la tipologia di fagioli che preferisci, magari mettendone anche un pò di una e un pò di un'altra! puoi partire dai fagioli secchi, ammolandoli e poi cuocendoli, o utilizzare i fagioli precotti.

Cerchi altre ricette con fagioli o con la salsiccia?

[Fagioli all'uccelletto](#)

[Pasta e fagioli](#)

Zuppa di zucca e fagioli borlotti
Mezze maniche con salsiccia e fagioli

INGREDIENTI

SALSICCIA DI MAIALE 8 pezzi - 750 gr

FAGIOLI BORLOTTI già cotti - 500 gr

POLPA DI POMODORO 250 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALVIA foglie - 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la salsiccia e fagioli, comincia separando le salsiccia se hai una salsiccia annodata o tagliandola a pezzi uguali se hai una salsiccia intera.

Nel primo caso, fora le salsiccette con un coltellino.





2 Schiaccia uno spicchio d'aglio con il dorso del coltello e mettilo a rosolare in una casseruola con un filo d'olio.

Una volta rosolato, rimuovi l'aglio e comincia a rosolare le salsiccia. Ci vorranno due o tre minuti, rosolale bene a fuoco vivace.

Aggiungi 2 foglie di salvia.





3 Aggiungi la polpa di pomodoro, copri con un coperchio e cuoci per una quindicina di minuti a fuoco medio.

Poi aggiungi i fagioli e l'acqua.





4 Regola di sale.e lascia cuocere, coperto, per un'altra decina di minuti.

Impiatta le tue salsicce e servi caldo.



