

PRIMI PIATTI

# Strascinati con fagioli e salsiccia

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

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



## INGREDIENTI

STRASCINATI 400 gr  
FAGIOLI cotti - 350 gr  
POMODORI 2  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
SALSICCIA DI MAIALE 200 gr  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
PARMIGIANO REGGIANO a scaglie - 50 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Si fa un trito d'aglio, cipolle e carote tagliate finemente, di pomodori e salsicce. Si mettono in un tegame con l'olio a fuoco basso e si fanno rosolare un poco.

Quindi si aggiungono i fagioli con un po' di sale e pepe e si fanno cuocere per 25 minuti. Di

tanto in tanto si aggiunge il vino bianco.

La pasta, una volta lessata, va condita con il sugo già pronto, con le scaglie di parmigiano e il pepe.