

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Umido di fagioli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di fagioli borlotti
olio
cipolla
qualche rametto di rosmarino e qualche
foglia di salvia
passata di pomodoro
pepe nero
sale.

PREPARAZIONE

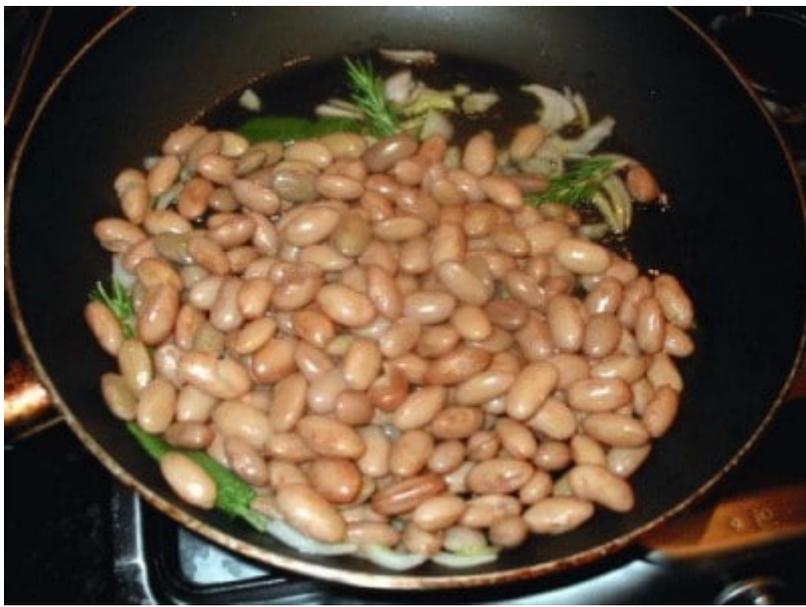
- 1 Bollire i fagioli per circa 30 minuti solamente in acqua e sale e a cottura quasi completa levarli dal fuoco.



- 2 Preparare un fondo rosolando in olio la cipolla tritata finemente con qualche rametto di rosmarino e qualche foglia di salvia.



- 3 Rosolare qualche minuto e poi versarci i fagioli.



4 Lasciarli insaporire e unire la passata di pomodoro.



5 Completare la cottura e aggiustare alla fine di sale e pepe nero.



6 Servire ben caldi.

