

ANTIPASTI E SNACK

Bruschetta con fagioli e salsiccia

di: *frangipane*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 130 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

300 g di fagioli borlotti
2 patate
1 carota
1 cipolla
1 costa di sedano
3 rametti di rosmarino
poco timo
poco mirto
8 fette di pane 1 salsiccie
125 g di mozzarella
125 g di scamorza affumicata
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Pulite e pelate le patate.

Tagliare a pezzettoni le patate, la carota e la cipolla.

In una pentola mettete i fagioli, le patate, la carota, la cipolla, il sedano, 1 rametto di rosmarino, poco timo e mirto, coprite di acqua e lasciate cuocere per 2 ore.

Con il frullatore ad immersione frullare a lungo i fagioli.

Passate attraverso un colino e lasciate raffreddare in frigo.



2 Tritare finemente il rosmarino rimasto ed il timo.



- 3 Spalmate sul pane i fagioli e trasferite le fette di pane sopra una placca foderata di carta forno.



4 Coprite con il trito.



5 Unite la salsiccia spezzetta con le mani.



6 Tagliare a cubetti scamorza e mozzarella e mettetele sulle bruschette.



7 Infornate a 180°C per circa 10 minuti.

