

SECONDI PIATTI

# Fagiolata con salame piccante

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

Fagioli bianchi lessi

salame piccante

cipolla

sale

pepe

olio di oliva

pasta tipo ditalini.

## PREPARAZIONE

- 1** In una padella fate un soffritto di olio e cipolla e nel frattempo tagliate a dadini il salame piccante.



2 Non appena il soffritto sarà dorato incorporate metà salame piccante.



3 Lasciate andare qualche secondo e incorporate i fagioli.



**4** Aggiungete acqua e fate addensare un poco, quindi aggiungete sale e pepe.

Aiutandovi con il frullatore ad immersione schiacciate una parte dei fagioli, o se preferite usate lo schiaccia patate.



**5** A questo punto aggiungete l'altra metà del salame, scolate la pasta molto al dente, aggiungetela alla miscela e lasciate andare qualche attimo.

