

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagioli all'uccelletto

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

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



INGREDIENTI

600 g di fagioli toscanelli freschi (o 300 g secchi)
3/4 cucchiaini di olio d'oliva
300 g di pomodori maturi passati al setaccio
2 spicchi d'aglio
3 foglioline di salvia fresca
pepe nero appena macinato e sale.

PREPARAZIONE

- 1 Sgranate i fagioli, lavateli e metteteli in acqua fredda leggermente salata. Portate ad ebollizione e lasciateli lessare, e quindi scolateli e teneteli in caldo. Fate scaldare l'olio in una padella, unite gli spicchi d'aglio, la salvia e i fagioli ancora caldi. Rimestate e lasciate soffriggere per 5 minuti. Unite i pomodori passati al setaccio, il sale, il pepe e lasciate cuocere a tegame coperto per 15 minuti circa.