

SECONDI PIATTI

Fagioli in umido con salsiccia

LUOGO: Europa / Spagna

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



INGREDIENTI

500 g di borlotti
250 g di cipolle
2 spicchi d'aglio
1 foglia di alloro
100 g di lardo
100 g di chorizo
acqua
1 cucchiaino di paprika
sale
100 g di sanguinaccio

PREPARAZIONE

1 In una pentola con acqua fredda mettete tutti gli ingredienti meno il sanguinaccio. Portate a ebollizione, abbassate la fiamma e lasciate cuocere a fuoco dolce per 2 ore circa. Dieci minuti prima di terminare la cottura aggiungete il sanguinaccio a pezzi. Servite in una casseruola di coccio.