

SECONDI PIATTI

# Fagioli in umido con salsiccia

di: *Cookaround*

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.