

SECONDI PIATTI

# Fagioli rossi con salsiccia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Spagna*

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



## INGREDIENTI

500 g di fagioli rossi freschi  
2 peperoni verdi  
4 spicchi d'aglio  
1 piccola cipolla  
100 g di chorizo fresco in un pezzo solo  
100 g di sanguinaccio in un pezzo solo  
100 g di lardo fresco  
1 dl di olio  
sale

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una pentola i fagioli con acqua fredda, sale, un poco d'olio e mezza cipolla. Fate cuocere il chorizo e il sanguinaccio (punzecchiati in precedenza perché non si rompano) assieme al lardo. Tagliate le salsiccie a rondelle e tenetele da parte. Fate un soffritto con i peperoni verdi, l'aglio e la mezza cipolla rimasta, tritati. Unite i fagioli cotti il

chorizo, il sanguinaccio, il lardo e il soffritto di peperoni, aglio e cipolla. Mescolate il tutto molto bene.

Verificate di sale e servite.