

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Fagioli ubriachi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

FAGIOLI BORLOTTI già lessi - 300 gr

PANCETTA (TESA) 50 gr

VINO ROSSO 200 ml

CIPOLLE media - 1

SEDANO 1 costa

CAROTE 1

SALVIA 1 foglia

BASILICO

CHIODI DI GAROFANO 5

ROSMARINO 1 rametto

ALLORO 1 foglia

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Mondate e tritate sedano, carota e cipolla. A parte lavate e tritate le erbe aromatiche con la pancetta.

In una padella rosolate nell'olio il trito di erbe aromatiche e la pancetta.

Aggiungete il trito di verdure con i chiodi di garofano.



- 2 Unite i fagioli.



- 3 Sfumate con il vino e lasciate cuocere a fiamma vivace per cinque minuti o fino a quando

la parte alcolica del vino sia completamente evaporata.



- 4 Appena il vino sarà evaporato completamente, eliminate i chiodi di garofano, regolate di sale e pepe e servite a tavola.