

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Fagioli ubriachi

---

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.