

SECONDI PIATTI

Chirinò me fassolia - Maiale con fagioli

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *90 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

CARNE DI MAIALE 1 kg
FAGIOLI BORLOTTI secchi - 500 gr
PASSATA DI POMODORO 1,5 tazze
CIPOLLE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliate la carne in porzioni e mettetela con la cipolla a rosolare.



2 Salate, pepate e versate la passata di pomodoro. Lasciate cuocere.



3 Intanto fate bollire i fagioli e scolateli.



4 Quando la carne sarà quasi pronta, aggiungete un po' d'acqua e i fagioli.



5 Lasciate bollire tutto insieme fino a che non rimanga con la sua salsa.

NOTE